Settembre 2010 - anno XXII n.185

Italia a Tavola

5ª GastronoBirra 2010

Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCB BERGAMO - Organo ufficiale di ANAG
In caso di mancato recapito inviare al CPO di Bergamo per la restituzione al mittente previo pagamento resi

4R QUATTROERRE

RISTORAZIONE - BAR - OSPITALITÀ - ENOGASTRONOMIA - TERRITORIO

LineaADV.it

ELEGANTE LEGGEREZZA

Esclusiva

NORDA
ACQUA MINERALE NATURALE

per la Ristorazione

Cirio Alta Cucina è pomodoro per eccellenza.
Verace, come la cucina italiana. Leader, per tradizione e prestazioni.
Un valore che i tuoi clienti riconoscono da sempre, oggi nel tuo ristorante.

La Rustica: la ricetta originale Cirio, pronta e polposa come fatta in casa.

Numero Verde 800-088.212

cirioaltacucina.it

CIRIO Alta Cucina

TRADIZIONE DI ECCELLENZA

Sommario

8 Alla scoperta dei piaceri trentini
con le bollicine Cavit e la creatività di Chiocchetti

Sulle tracce dell'Asiago Dop
per "incontrare" tutto il sapore del Veneto **14**

28 Norda, non solo acqua
Successo estivo per le "bevande piatte"

La Douja vola. Per Sacco della Cciaa
di Asti vince il dialogo col territorio **30**

46 Vendemmia, l'Uiv stima un +5%
"Vigneto Italia" in buona salute

49 Per il presidente Zanella
al Franciacorta interessa la qualità

50 Ristoranti italiani nel mondo
Maddaloni: Obiettivo mille bollini di qualità

58 Cibi pronti all'uso
Perfetti per mense, bar e fast food

64 Ristorante L'Accanto
Perla di gusto a Vico Equense

72 Abbigliamento professionale
Divise belle, comode e alla moda

80 Più fiducia alla Regione Friuli
È il sogno del governatore Renzo Tondo

82 A Cremona torna Il BonTà
Nuove opportunità di business

Andar per vigne
Dalla Maremma al Chianti Classico **88**

Per gli approfondimenti consulta www.italiaatavola.net

Questo simbolo alla fine di un articolo indica che sul quotidiano online **www.italiaatavola.net** sono presenti versioni più ampie del testo, oppure approfondimenti e schede collegate. Il codice numerico che lo affianca permette di recuperare la versione web dell'articolo inserendolo nel campo di "**ricerca codice**" nella finestra CERCA

La presenza di questo simbolo alla fine di un articolo indica che di quella notizia esiste anche un **video** di approfondimento sul canale **RistoTv** di **www.italiaatavola.net**

IN COPERTINA

I fratelli Rota della 4R di Torre de' Roveri (Bg) credono da tempo nella cultura del proprio lavoro e per questo da 5 anni hanno dato vita a un'importante rassegna birro-gastronomica: anche questa edizione si inquadra nelle loro attività di consulenza e assistenza. Con qualche novità in più... (*servizio a pagina 17*)

Italia a Tavola

Italia a Tavola (con l'edizione regionale **Lombardia a Tavola**) è una rivista di aggiornamento professionale, cultura enogastronomica e turismo per l'Horeca. Si rivolge ad alberghi, ristoranti, trattorie, pizzerie, bar, cuochi, assaggiatori, barman, sommelier, luoghi di ritrovo, enti, aziende e associazioni del settore, per un totale di oltre 60.000 aziende o professionisti su tutto il territorio nazionale.

Azienda associata A.N.E.S. - Testata volontariamente sottoposta a certificazione di tiratura e diffusione in conformità al Regolamento C.S.S.T.

Certificazione Stampa Specializzata Tecnica

CONFINDUSTRIA · A.N.E.S. · CSST CERTIFICAZIONE STAMPA SPECIALIZZATA E TECNICA

Per il periodo 1/1/2009 - 31/12/2009: società di Revisione BDO Sala Scelsi Farina
Certificato CSST n. 2009/1958 del 26/2/10
Tiratura media 2009 per numero: 57.357
Diffusione media 2009 per numero: 57.209

Diffusione di questo numero: **56.000** COPIE

Stampa: TI.BE.R. Spa, via della Volta,179 - 25124 Brescia - Registrazione del Tribunale di Bergamo n. 39 del 21/11/88 - Iscrizione al Roc (Registro degli operatori di comunicazione) n.10548.
Chiuso in tipografia il 27 agosto 2010

Il turismo non ha motore
Serve un Ministero con poteri reali

Certo non si può pensare che il turismo moderno possa basarsi su simboli un po' arcaici come la sofferenza degli animali. E non a caso in Spagna è tornato d'attualità il dibattito sull'opportunità o meno di mantenere in vita simboli ancestrali come le corride. E che siano cruente come in Andalusia o con meno sangue come quelle catalane poco importa: alla fine lo spettacolo è dato da un povero toro, drogato, che soccombe...

Detto ciò, è almeno bizzarro che il ministro italiano del Turismo (comparto che soffre da anni di sbagliate politiche di promozione e dell'incapacità di fare sistema) abbia trovato il tempo di imbastire una *querelle* contro le "torture" ai cavalli del Palio di Siena. Nemmeno ai tempi del ministro "verde" Pecoraro Scanio si erano rasentati livelli di così puerile spirito animalista. Parlare male del Palio è un po' come farlo (prima dell'era di Bossi & C.) di Garibaldi. Del resto si tratta dell'evento spettacolare italiano forse più conosciuto al mondo ed è comprensibile che i pur nobili sentimenti dell'on. Michela Brambilla siano stati un po' spernacchiati.

Al di là del passo falso compiuto sul Palio, è peraltro meritevole che il Ministro cominci, giustamente, a dire la sua su come si potrebbe riorganizzare al meglio il turismo italiano. Nella sostanziale anarchia che fra Regioni, Pro loco e Comuni sta devastando il settore, sarebbe più che utile avere un po' di ordine e qualche linea forte su cui basare le politiche per risalire la china. Non possiamo certo illuderci che le cose vadano bene, perché quest'estate 3 italiani su 4 hanno passato le vacanze nella Penisola...

Servono nuove strategie e, soprattutto, un indirizzo a cui coerentemente tutte le istituzioni si devono attenere. Ma per far questo il Ministero deve sul serio poter coordinare e avere la possibilità di indirizzare. E ciò anche in contrasto con le demagogiche chimere del federalismo che moltiplica i centri di "non" decisionismo. Basti per tutti un esempio. La Regione Sardegna sta da tempo promuovendo l'isola attraverso poche selezionate immagini, di grande impatto emotivo, di alcuni suoi luoghi suggestivi. Fra questi lo scoglio con la Torretta di fronte alla spiaggia della Pelosa di Stintino, un tempo luogo d'élite del turismo sassarese. A pochi metri da questo luogo, dall'anno scorso, alla faccia di qualunque logica di tutela dei beni ambientali, c'è un orribile casotto bianco in cui conservare ombrelloni e lettini della spiaggia attrezzata (già di per sé un'altra assurdità in quel luogo). Come se non bastasse, quest'anno si è aggiunto un secondo casotto: un bar direttamente sulla scogliera. Se il Comune permette questi scempi e la Regione chiude un occhio, almeno il ministero del Turismo dovrebbe avere i poteri di intervenire per tutelare un luogo così simbolico.

Ma certo quello dell'assenza di poteri reali da parte del Governo per sostenere il turismo è un problema più generale. Stintino offre un altro esempio, valido per molte località. Come è possibile che in un negozio del paese (Il Bazar) si paghino ben 18 euro per una confezione di lamette da barba che in Lombardia costano 10,80 euro? O che in un baretto della spiaggia (I Ginepri) una Coca-Cola alla spina costi 5 euro in un bicchiere di plastica? Di fronte a rincari del genere non ci si deve stupire se il turismo si sposta in Grecia, in Slovenia o in Spagna (corride permettendo). Di questo si dovrebbero occupare il ministro Brambilla e il collega virtuale del dicastero dello Sviluppo economico, che il Cavaliere mantiene ad interim generando un vuoto sempre più preoccupante.

Alberto Lupini
alberto.lupini@italiaatavola.net

Per riorganizzare il turismo servono azioni concrete, che vadano ad eliminare anarchia e lassismo

Editoriali recenti su www.italiaatavola.net

- Additivi e nuove norme in cucina. La Fipe si fa concreta e più attenta cod 16115
- Nell'Ais Lombardia aria fresca da qui all'Expo 2015 cod 16327
- L'acqua deve restare un bene a gestione pubblica cod 16413
- Si faccia fino in fondo pulizia nei pubblici esercizi a Milano cod 16527
- A sostegno del ministro Galan contro il falso Made in Italy cod 16390
- Additivi, che fine ha fatto il decreto interpretativo del Ministero? cod 16417
- Tecniche di cottura, servono informazioni più chiare dal Ministero cod 16419
- Un'altra estate di sagre tarocche Politici troppo indifferenti cod 16424

La nostra squadra

Italia a Tavola - con edizione regionale Lombardia a Tavola

www.italiaatavola.net (quotidiano online)

Direttore responsabile: Alberto Lupini - alberto.lupini@italiaatavola.net

Comitato editoriale:
Alberto Lupini, **Lucio Piombi** (*beverage e vino*), **Matteo Scibilia** (*ristorazione e alimenti*)

Redazione: Via Piatti, 51 - 24030 Mozzo (Bg)
Tel 035 460563 - Fax 02 700557702 - redazione@italiaatavola.net

Editorialista: **Roberto Vitali** - *Vicedirettore:* **Marino Fioramonti**
In redazione: **Jenny Maggioni, Riccardo Melillo** (*grafica e impaginazione*), **Greta Nicoletti**, **Elisabetta Passera** (*segreteria*), **Lucio Tordini** ed **Ezio Zigliani** (*iniziative speciali*)

Corrispondenti di zona:
- Piemonte-Liguria-Valle d'Aosta: **Piera Genta** (pieragenta@libero.it - 335 6438533)
- Veneto-Friuli: **Luigi Russolo** (luigi.russolo@marcopologeie.eu - 349 5326000)
- Toscana-Umbria: **Alessandro Maurilli** (a.maurilli@almapress.net)
- Lazio: **Mariella Morosi** (mariellamorosi@hotmail.com)
- Marche: **Claudio Riolo** (claudioriolo@yahoo.it - 335 8163063)
- Campania: **Vincenzo D'Antonio** (vidanto@gmail.com - 329 9092374)
- Sicilia: **Carlo Ravanello** (carlo1940@gmail.com - 347 2347826)
- Calabria: **Tommaso Caporale** (admin@n2b.it - 349 1501047)

Hanno collaborato a questo numero:
Renato Andreolassi, Mariella Belloni, Guerrino Di Benedetto, Guido Buzzo, Massimo Giubilesi, Susy Grossi, Carmine Lamorte, Sergio Mei, Carlo Musajo Somma di Galesano, Rosanna Ojetti, Sergio Pezzotta, Lucia Siliprandi, Maddalena Venuso, Gianluigi Veronesi, Cristina Viggè

Edizioni Contatto srl

Via Piatti, 51 - 24030 Mozzo (Bg) - Tel 035 615370 - Fax 02 700557702
Amministratore: Mariuccia Passera - segreteria@italiaatavola.net

Pubblicità, eventi, promozione e marketing: **Anna Bonacina** (*direttore commerciale*), **Livia Gerosa** (*segreteria*), **Andrea Lupini** (*iniziative speciali*) e **Laura Miedico**
Tel 035 615370 - Fax 035 5096886 - direzionecommerciale@italiaatavola.net

Advertisers' index:
Azienda Agricola Il Cipresso di Cuni Angelica - Azienda agricola Mirabella - Brescialat Spa - Castegnato Servizi srl - Cifa srl - Coltelleria Collini snc - Conserve Italia società operativa agricola - Contatto Febe srl - Cremona Fiere Spa - Fabar srl - Fernando Pighin & figli s.agr.a.r.l. - Forni Ceky srl - IP Spa Industrie del freddo professionale - Isacco srl - L'Orizzonte snc - Mazzetti d'Altavilla srl - Norda Spa - Nosio Spa - Orobica Pesca Spa - Pandora Italiana snc - Poker di Carissimi Rosa & C. snc - Regione Lombardia Struttura promozione dei Prodotti Agroalimentari - RO.S. Spa - Siggi Group Spa - Torrefazione Trismoka

Tariffe per l'abbonamento annuale:
€ 25,00 (privato), € 15,00 (operatore professionale), € 10,00 (insegnante o studente) o € 49,00 (estero). Per sottoscrivere il tuo abbonameno a 10 numeri della rivista visita il sito www.italiaatavola.net e clicca su "abbonamenti", oppure intesta alla Edizioni Contatto srl, via Piatti 51, 24030 Mozzo (Bg) un assegno bancario, un vaglia postale o un bollettino di conto corrente postale n°49038870

Informativa ex D. Lgs. 196/03: L'amministratore unico è il responsabile del trattamento dei dati che potranno essere trattati da incaricati preposti agli abbonamenti, al marketing, all'amministrazione e potranno essere comunicati a società collegate per le medesime finalità della raccolta e a società esterne per la spedizione della rivista e per l'invio di materiale promozionale. Il responsabile del trattamento dei dati raccolti in banche dati ad uso redazionale è il direttore responsabile a cui, presso la segreteria di direzione, via fax 02 700557702, ci si può rivolgere per i diritti previsti dal D. Lgs. 196/03.

IL COMMENTO di Roberto Vitali

Ristoranti nascosti... nell'elenco telefonico

Trovare un ristorante, una trattoria, una pizzeria sull'elenco telefonico? Dovrebbe essere la cosa più semplice di questo mondo. Invece no. Pare proprio che i titolari di pubblico esercizio si divertano a nascondersi sotto le denominazioni più varie, tranne quelle più ovvie e che per prime il cliente va a consultare. Se cerco l'indirizzo o il numero di telefono di un ristorante vado alla "erre" e sotto la voce "ristorante" dovrei trovarli tutti, quindi anche quello che cerco. Ma non è così. La maggior parte manca. Allora cerco sotto "trattoria" o "pizzeria", ma anche sotto queste voci l'elenco non è completo. D'accordo, oggi c'è internet che risolve tanti problemi di informazione (un monumento merita Google), ci sono i numeri telefonici di servizio (un servizio che si fa pagare piuttosto salato...), ma il buon vecchio elenco telefonico è ancora molto usato. Ebbene, l'esperienza dice che la maggior parte dei titolari di alberghi, ristoranti, trattorie, pizzerie e bar trascurano di apparire su queste pagine in modo chiaro e consultabile. Troppo spesso compare e viene elencato il nome del titolare o della società di gestione, quindi diventa un problema riuscire a trovare il nome del locale e il suo telefono... Se il ristorante "Corallo" di un determinato Comune, che io so esiste e conosco, ma del quale non conosco il numero di telefono, è registrato sull'elenco telefonico sotto il nome di Musumeci Riccardo che ne è il titolare o sotto la voce "Inforgest srl", la società che ne cura la gestione, non riuscirò mai a trovare il ristorante Corallo, né l'indirizzo né il numero di telefono.Fateci caso, ma molto spesso è così. Basterebbe poco per far sì che un ristorante compaia sotto la voce "ristorante"... *cod 16396*

Tutti i colori del "bianco"

L'estate 2010 sarà di certo ricordata come quella dei cibi "colorati": dalle mozzarelle blu a quelle rosa o a pois rossi, fino al latte turchese e alla ricotta rossa. Intensa l'attività di controllo da parte dei Nas, che nei primi sette mesi dell'anno hanno posto i sigilli a 780 esercizi e segnalato oltre 7.500 persone. Su 20.387 controlli sono risultati 7.651 i prodotti non conformi.

Molto colpito dal fenomeno delle sofisticazioni alimentari è il settore del latte e dei suoi derivati. Come detto, se ne sono viste di tutti i colori, letteralmente. A cominciare dalle mozzarelle che si colorano di blu se lasciate esposte all'aria per arrivare al formaggio fluorescente, entrambi prodotti in Germania dalla Milchwerk Jäger Gmbh. Di casi simili se ne sono riscontrati in tutta Italia, da Torino a Cosenza, da Taranto a Milano.

Poi c'è stato il caso della ricotta rossa a Sassari, della mozzarella a pois nel Lodigiano, del latte blu a Piombino (Li), fino al caso più recente delle mozzarelle rosa nel Pavese e a Senigallia e a quello che ha visto un colosso come Granarolo nei guai per "colpa" della sua contoterzista Lat-Bri di Usmate Velate (Mb), cui è stata sospesa la licenza. Motivo? Nei due pozzi da cui veniva prelevata l'acqua per lavorare le mozzarelle si è riscontrata la presenza di metalli in quantità superiore ai parametri. Tutte ragioni in più per sostenere l'approvazione del disegno di legge sull'etichettatura obbligatoria di origine su tutti i derivati del latte, yogurt e formaggi compresi.

Tutti i casi sono pubblicati su **www.italiaatavola.net**: *cod 16860, 16721, 16287, 16494, 16554, 16660, 16724, 16720, 16834.*

Politica in fiamme per quote latte e mais Ogm

Non solo sequestri, ma anche questioni decisamente più delicate. Tanto da scomodare il torpore politico pre-vacanziero. La spina nel fianco che ha visto una netta contrapposizione tra esponenti del Pdl (nella persona del ministro dell'Agricoltura Galan) e della Lega Nord (Bossi e Zaia) ha interessato le "quote latte", un universo fatto di proteste, emendamenti e multe. Tutta colpa dei 109 "splafonatori" (allevatori che hanno superato la produzione di latte prevista), per cui ora l'Italia rischia di pagare multe salate all'Ue. *cod 16568, 16517, 16301, 16279*
Altro sassolino nella scarpa: il mais Ogm coltivato in Friuli, che ha scatenato la reazione di Greenpeace e dei no global. Ma l'importante è che ora si sappia che il mais in Friuli è sicuro. *cod 16803, 16694, 16577*

Italia a Tavola .net
ogni giorno notizie fresche sul web
E ora leggi gratis il tuo quotidiano anche sul cellulare
http://italiaatavola.m.libero.it
Italia a Tavola
diventa fan su facebook
guarda RistoTv su YouTube
seguici su twitter

FILETTO DI CONIGLIO ARROSTITO CON MOUSSE DI FAVE E INSALATA D'ERBE ALL'ACETO DI SHERRY

INGREDIENTI (per 4 persone): 200 g filetto di coniglio con la pancia, 50 g di lardo di Colonnata, 100 g di fegatini di coniglio, 100 g di prugne di Dro candite, 100 g di foglie di spinaci, 200 g di fave, 200 g di patate per rösti, 100 g di insalata d'erbe, 30 g di aceto di Sherry, olio di oliva, un mazzetto di erbe aromatiche

PROCEDIMENTO: farcire il filetto di coniglio con i fegatini, le prugne e gli spinaci, arrotolare e coprire con le fette di lardo, avvolgere in un foglio di alluminio e cuocere a vapore per 10 minuti circa. Con le carcasse del coniglio fare un fondo, preparare i rösti di patate e la purea di fave.

Disporre sul piatto tre quenelle di purea di fave con in centro il rösti di patate, scaloppare il rotolo e disporlo in bel modo sopra le patate, nappare con il suo fondo e coprire con insalata di erbe fresche, finire con un filo d'olio del Garda e aceto di Sherry.

Piaceri trentini

Le bollicine Cavit e la creatività di Chiocchetti

In una delle più belle piazze d'Italia, Piazza Duomo a Trento, si trova lo Scrigno del Duomo. Il locale è strutturato su due piani: uno corrisponde al "Wine bar" all'altezza di Piazza Duomo, l'altro al "Ristorante", che si trova invece all'altezza della piazza di un tempo, al piano inferiore. In un'area all'aperto antistante l'entrata si può pranzare e cenare seduti a un tavolo con una magnifica vista.

Lo Scrigno del Duomo nasce nel 1999 in seguito a un'importante opera di ristrutturazione della precedente "Casa Balduini". Il Wine bar si presenta con un lungo e ampio bancone "imbandito" con spuntini, specialità da aperitivo e tutto quanto necessario da abbinare alla lunga lista di vini e spumanti. Nella parte inferiore dello Scrigno si trova il ristorante, elegante e raffinato, situato nelle vecchie cantine di un palazzo del 1600. La sala più importante è quella del "Senesi", così chiamata dal nome dell'artista che ha creato il graffito che occupa un'intera parete del locale. Tra le sale, la più antica è la cantina, dove si possono ammirare le mura di cinta della Trento romana e il pozzo del 1700 rinvenuto e ristrutturato durante gli scavi: è questa l'Enoteca dello Scrigno, dove la curiosità degli appassionati si appaga.

Al ristorante lo chef **Alfredo Chiocchetti** (*a sinistra nella foto, all'opera in cucina, insieme al gestore Alessandro Bettucchi*) propone piatti del territorio rivisitati e creativi. Il servizio attento e curato rende questa parte di locale ideale meta enogastronomica. La carta dei vini offre una scelta di oltre 750 etichette e un'ampia selezione di vini al bicchiere. Ed è proprio lo chef Alfredo a proporre la ricetta del Filetto di coniglio arrostito con mousse di fave e insalata d'erbe all'aceto di Sherry in abbinamento allo Spumante Trentodoc Altemasi Brut Millesimato di Cavit.

L'azienda vinicola Cavit di Trento è nata nel 1950 come consorzio di cantine con l'obiettivo di creare e di diffondere la "cultura" del vino in tutta la regione, assistere le associate e contribuire alla "formazione" dei viticoltori trentini. Con un totale di 4.500 viticoltori e 5.700 ettari di coltivazione, l'azienda ha ottenuto, dal 2000 a oggi, più di 400 tra premi e riconoscimenti nei più importanti concorsi enologici nazionali e internazionali. *cod 16266*

IL SOMMELIER CONSIGLIA

Altemasi Brut Millesimato
Spumante Trentodoc metodo Classico

Uve: 100% Chardonnay
Vinificazione: in bianco a temperatura controllata in acciaio e in barrique; nella primavera successiva si effettua la presa di spuma in bottiglia e affina con permanenza sui lieviti per 24-36 mesi
Colore: giallo paglierino con sfumature verdoline appena accennate
Profumo: complesso, molto fine, fruttato con note minerali e lieve sentore di lievito
Sapore: secco, piacevolmente fresco, di buona ed equilibrata struttura
Longevità: 5-6 anni in locali adeguati
Gradi: 12% vol.
Servire a: 6-8°C
Acidità totale: 6 g/l
Abbinamenti: ottimo come aperitivo, con frittura di gamberi o scaloppine alla livornese

Cavit sc
via del Ponte 31, 38123 Trento
Tel 0461 381711 - Fax 0461 912700
www.cavit.it

Custodi di una tradizione millenaria

Custodiamo con saggezza e orgoglio i segreti di una tradizione millenaria, il Vallée d'Aoste Jambon de Bosses D.O.P., un prosciutto che raggiunge una completezza di aromi e sapori stagionando sino a trenta mesi a 1600 metri di quota nella Valle del Gran San Bernardo.
Custodiamo le virtù di questo prosciutto unico e inimitabile imponendo rigore nella lavorazione artigianale e rispetto del disciplinare di produzione, senza compromessi.

Comitato per la Promozione e la Valorizzazione del Vallée d'Aoste Jambon de Bosses D.O.P.
Custodi di una tradizione millenaria che facciamo rivivere in ogni fetta di paradiso.

www.jambondebosses.it

JAMBON DE BOSSES
VALLÉE D'AOSTE

Comitato per la Promozione e la Valorizzazione del Vallée d'Aoste Jambon de Bosses D.O.P.

Région Autonome Vallée d'Aoste
Assessorat de l'Agriculture et des Ressources Naturelles

Regione Autonoma Valle d'Aosta
Assessorato Agricoltura e Risorse Naturali

PAYS DU GRAND-ST BERNARD

Commune de Saint-Rhémy-en-Bosses

Tracciabilità
Valore aggiunto di Ecorì

Ecorì agricola è un'azienda nata dalla collaborazione di un gruppo di agricoltori piemontesi (Cascina Brignona, Cascina Cascinassa, Cascina Castello, Cascina Mandria, Cascina Lotto 1 Cascine Strà, Cascina Valoccara, Tenuta Sandra, Cascina Marena, Cascina Besina, Cascina Castellone) e di una riseria per promuovere un riso di alta qualità. La superficie coltivata a disposizione è di ben 1.300 ettari dislocati nelle province di Novara e Vercelli, per 3.500 tonnellate di riso lavorato.

«Per questo rapporto di fiducia all'interno dell'azienda - ci spiega il presidente dell'azienda piemontese **Umberto Mainardi** (*nella foto*) - puntiamo sopratutto sui risi Carnaroli, Vialone Roma e Arborio, varietà tra le più pregiate presenti sul mercato. L'intento è di seguire il prodotto dalla semina alla confezione: per questo commercializziamo risi coltivati nelle aziende agricole dei nostri soci».

L'obiettivo finalizzato alla tutela della qualità e della sicurezza per il consumatore è che «su ogni confezione si può leggere il nome dell'azienda produttrice - prosegue Mainardi -. Per noi rappresenta una garanzia per il consumatore che in questo modo avrà sempre chiara l'origine del prodotto».

Come si colloca l'offerta di Ecorì sul mercato Horeca?

Il canale Horeca rappresenta per noi una via privilegiata di vendita perché è più facile trovare clienti interessati all'alta qualità del nostro riso. In particolare, in questo delicato momento per l'economia nazionale e anche per il settore risicolo, siamo sopratutto impegnati nei campi a mettere in pratica quegli accorgimenti di coltivazione che alla fine determinano la qualità del prodotto. Ed è il Carnaroli il riso che ci dà le maggiori soddisfazioni, apprezzato anche da ristoratori di fama internazionale.

Come ha risposto Ecorì alla crisi economica e alle controversie che hanno interessato il mondo del riso?

Per le diatribe sorte circa la nuova legge sulla distribuzione, noi da sempre tuteliamo le varietà specifiche "tracciando" tutto il nostro riso. Siamo chiaramente a difesa delle varietà storiche che rappresentano un patrimonio da tutelare. Ecorì non ha risentito, a oggi, della crisi di mercato grazie a una clientela fidelizzata da tempo che apprezza la qualità che garantiamo. La tracciabilità di tutti i nostri risi (oltre 8 varietà principali) - ribadisce Mainardi - è l'obiettivo che da tempo ci siamo dati per garantire le produzioni di eccellenza fornite dai soci alla società che si occupano poi della lavorazione e del confezionamento dei prodotti a marchio Ecorì. I risicoltori sono in grado di controllare il prodotto in ogni fase della produzione, dal campo alla tavola, assicurandone la qualità assoluta di produzioni eco-compatibili.

(G.N.) *cod 16392*

Basta speculare sul riso
Il Consorzio chiede l'intervento di Galan

di Piera Genta

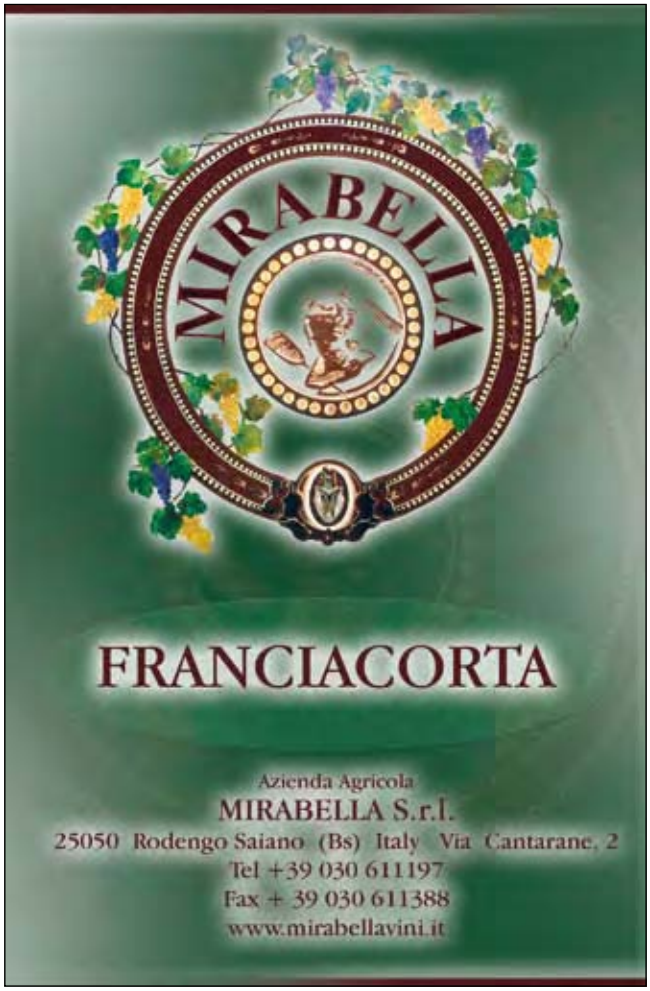
La risicoltura sta vivendo in stato confusionale e il consumatore non se ne accorge, perché il prezzo del riso sullo scaffale rimane sempre lo stesso. Qualche mese fa le pagine di economia agricola denunciavano che il mercato del risone destinato all'esportazione era in crisi, pochi i consumi, le giacenze alte e i prezzi bassi, mentre il prezzo del risone delle varietà destinate al mercato interno (Carnaroli e Arborio) era arrivato a un buon livello di redditività. Trascorso un mese, sempre in condizione di mercato stagnante, il prezzo del risone per l'export è incrementato del 25-30% e quello per il mercato interno, a fronte dell'esaurimento di scorte presso i produttori, è aumentato del 35-40%.

Instabilità del mercato, giochi speculativi, una beffa per i produttori che hanno venduto il riso a prezzi bassi con pagamenti a 120 giorni: tutto reso possibile da una mancanza di strategia che tuteli un settore importante.

Che dire ancora dell'Ente Risi? È della metà di luglio scorso la notizia che l'Ente è stato commissariato e nominato commissario Stefano Vaccari, già direttore generale dei servizi amministrativi del ministero delle Politiche agricole. Ma quanto è difficile trovare un presidente di un ente per ben due volte classificato come "inutile"?

Così il presidente del Consorzio di tutela e valorizzazione delle Varietà Tipiche di riso italiano e delle sue tradizioni, **Piero Vercellone** (*nella foto*) ha scritto una lettera aperta al ministro Galan per ricordare che rimane in sofferenza il progetto di legge S1909 - Nuova disciplina del commercio interno del riso: «Il settore risicolo è oggi in stato confusionale, abbandonato a se stesso e soprattutto lasciato in mano a speculatori. Il Consorzio di tutela, nell'ottica di salvaguardare le eccellenze di produzione italiana, auspica un Suo interessamento per fare chiarezza ed evitare di provocare ulteriori danni alla nostra risicoltura». *cod 16429*

In Franciacorta per gustare i mille sapori dei FORMAGGI
15ª Edizione
1996 2010
Franciacorta in Bianco
FRANCIACORTA IN BIANCO 2010
8-9-10 OTTOBRE 2010
CASTEGNATO - BRESCIA - Polo Fieristico in Via 2 Giugno
Orari di apertura al pubblico: Venerdì 8 Ottobre 2010 ore 19:00-23.00
Sabato 9 Ottobre 2010 ore 10.00-22.00 • Domenica 10 Ottobre 2010 ore 10.00-20.00
www.franciacortainbianco.it
INGRESSO: GRATUITO VENERDÌ 8 OTTOBRE
€ 6,00 sabato 9 e domenica 10 ottobre (gratuito per i ragazzi fino a 12 anni)
Info: CASTEGNATO SERVIZI - Via Cavour, 3/5 - 25045 Castegnato (BS)
tel. 0039 0302146881-3 - www.franciacortainbianco.it



NIENTE CRISI PER IL RADICCHIO DI TREVISO IGP La stagione 2009-2010 ha confermato il primato del Radicchio rosso di Treviso nella produzione trevigiana. I soci del Consorzio, 90 tra produttori e confezionatori, hanno distribuito sul mercato 572.125,78 kg di Radicchio rosso di Treviso. *cod 16303*

POMODORO DI LUNGA VITA SUL MERCATO - Si tratta di una varietà senza Ogm, che vanta una concentrazione superiore del 50% di licopene, un carotenoide dall'effetto anti-aging. Il "superpomodoro", che ha una forma squadrata, è coltivato per ora in Emilia Romagna e Lombardia. *cod 16165*

LA VERDURA CAMBIA COLORE FAVORENDO LA SALUTE - Dalle carote di tutti i colori, per "curare" o prevenire malattie, fino ai pomodori neri, dalle patate arricchite di selenio a quelle dolci dal cuore viola, efficaci nella prevenzione del cancro. L'ultima novità è la rapa rossa, ricca di antociani, dal potere antiossidante. *cod 16178*

GELATO ARTIGIANALE, ARRIVA IL MARCHIO Confartigianato gelatieri e Cna Alimentare hanno creato "Artigelato", il marchio di garanzia che certificherà l'adozione di un disciplinare di produzione che prevede l'impiego di materie naturali, fresche e selezionate dal produttore. *cod 16268*

CACIOCAVALLO "DISOLABRUNA" A MONTELLA - Dagli Appennini alle Alpi, la mucca di razza Bruna ha trovato in Irpinia l'habitat ideale: qui si producono formaggi nell'Azienda "La Bruna Alpina" di Vittorio Sorrentino. Fiore all'occhiello è il "casicavaddro" che, oltre al marchio "Disolabruna", si fregia del riconoscimento Anfosc per i formaggi prodotti "sotto il cielo". **(M.V.)** *cod 16420*

MONTASIO DOP, PIÙ DI UN MILIONE DI FORME - Il formaggio Montasio torna a superare il milione di forme prodotte, attestandosi al 7° posto a livello nazionale tra i formaggi di latte vaccino e al 10° nella produzione casearia complessiva. Sono 1.048.658 le forme Dop prodotte nel 2009 dai 60 soci aderenti, per un incremento percentuale del 5,7%. *cod 16020*

FONTINA, DOVE NASCE E QUANDO DIVENTA DOP BIO - Formaggio grasso a pasta semicotta, prodotto con latte di vacca intero, derivante da una singola mungitura ad acidità naturale di fermentazione. Queste sono le caratteristiche della Fontina Dop Bio, prodotto eccezionale dei pascoli montani della Valle d'Aosta grazie alle bovine di razza autoctona. *cod 16593*

ADAMI ANCORA PRESIDENTE ONAF L'Organizzazione nazionale degli assaggiatori di formaggio ha riconfermato alla presidenza Pier Carlo Adami. Al suo fianco come vice Beppe Casolo, Elio Ragazzoni, Maria Sarnataro. Conferita la presidenza onoraria a Francesca Adinolfi. *cod 16558*

OROBICA PESCA S.p.A.
Specialità Alimentari
SGS
garanzia di alta qualità
www.orobicapesca.it
Cash&Carry Bergamo Via Bianzana, 19 Tel. 035.41.72.611 - Domenica aperto 9.00 - 12.00
Sconto 5+3% Con acquisto e ritiro presso nostra sede.
La Pescheria dal 1965 Lunedì e Martedì Sconto 10% sul pesce fresco
BERGAMO Via IV Novembre, 73 Tel. 035.25.71.32
BERGAMO Via Bianzana, 19 Tel. 035.41.72.651
CLUSONE (BG) Via Dante, 3 Tel. 0346.25.985
TREVIGLIO (BG) Via Terni, 47/b Tel. 0363.59.85.54

Agenda degli ultimi sequestri

7 luglio - Italia
Il vero Prosecco made in Italy è ancora nel mirino delle falsificazioni. In Germania si vende il "Prisecco", un frizzante analcolico rosso, bianco e rosé. Contro la truffa l'assessore veneto all'Agricoltura Manzato. *cod 16248*

10 luglio - Torino
Dopo le mozzarelle blu, scoperto il formaggio "fluorescente". Il formaggio si chiama "Primo Prato" e, nonostante il nome italiano, è prodotto anch'esso in Germania, guarda caso dalla Milkwerk Jager Gmbh. *cod 16287*

14 luglio, 4 agosto - Taranto, Cosenza
Sulle confezioni di 24 tonnellate di mozzarelle dirette in Libia c'erano il tricolore italiano e una foto degli scavi di Pompei. Le mozzarelle blu non risultano prodotte in Germania ma a Salerno. *cod 16343, 16630*

28 luglio - Olbia (Ot)
Una signora di Olbia, dopo aver acquistato una confezione di ricotta, l'ha aperta e si è accorta dell'anomalia del colore rosso. Immediato è scattato il blocco del prodotto sospetto su tutto il territorio nazionale. *cod 16554*

10 agosto - Parma
Sequestrate 220mila bustine con prodotto "misto" a una ditta di lavorazione di concentrato di pomodoro che miscelava il doppio concentrato prodotto nella provincia di Reggio Emilia con quello di origine cinese. *cod 16692*

12 agosto - Modena
Sequestrati 2 quintali di prodotti non conformi, tra cui 2.500 confezioni monodose di Aceto balsamico Igt di Modena, prodotto in Austria, e 47 chili di Parmigiano Reggiano privi di tracciabilità. *cod 16719*

12 agosto - Livraga (Lo)
Una 31enne ha riferito di aver aperto una mozzarella acquistata una settimana prima e di averla trovata ricoperta da puntini rossi e macchie. Il prodotto è stato campionato. Ancora da chiarire il luogo dell'acquisto. *cod 16720*

19 agosto - Mazara del Vallo (Tp)
Farine, canditi, frutta secca, spezie, cioccolata, confetti, latte in polvere per un peso complessivo di 450 kg sono stati sequestrati in una rivendita di prodotti dolciari sfusi. L'esercente è stato denunciato per frode. *cod 16785*

FOR FUSION OF COOKING MODE AND JAPAN TECHNOLOGY

SMOKELESS ROSTER

APPROVE OF CE

SHINPO®

IMPORTER & DISTRIBUTOR:
• PANDORA ITALIANA snc Via Roma, 1 Firenze Tel. 055.268393 www.pandoraitaliana.com
• SHINPO Co, Ltd. 2-30-2, Oji, Kitaku, Tokyo, Japan. Tel. 0081.3.5959.6761 www.shinpo.co.jp

Asiago Dop
Tutto il sapore del Veneto

di Vincenzo D'Antonio

Prodotto tipico della terra veneta, l'Asiago è stato ed è il formaggio più diffuso e consumato nell'area di produzione tutelata dal marchio Dop, ma amato in tutta Italia. Stiamo parlando di Asiago Dop declinato in due stagionature delle quali la prima, ci sia consentito, equivale pressoché a dire "stagionatura zero"; la seconda invece già dignitosa stagionatura. Eccolo l'Asiago fresco, ovvero "pressato", laddove con pressato si vuole intendere l'operazione di pressatura soffice meccanica che avviene sulle forme. Per come si intendono le necessità della produzione casearia vorremmo permetterci una faceta devianza dal significato canonico della parola "pressato" e qui affermare che l'Asiago fresco è prodotto in quanto "pressato" dalle esigenze della produzione di tendere al cash flow positivo.

Che poi si affermi che questa "stagionatura zero" ha incontrato i favori della clientela e ha contribuito alla diffusione dell'Asiago Dop ben al di fuori dei tradizionali bacini di consumo è cosa senz'altro veritiera ma di certo ben differente dal voler asserire che la migliore espressione dell'Asiago Dop sia data dal "fresco" o "pressato" che dir si voglia. È già altra cosa il mezzano, stagionatura di circa 5 mesi e spiccata gradevolezza organolettica con conseguente immediata riconoscibilità.

E poi si va in uno dei posti più belli del Creato, si sale agli oltre mille metri dell'Altopiano di Asiago e si visitano le malghe dove si produce quell'Asiago Dop che forse mai raggiunge i banchi e men che meno gli scaffali della distribuzione moderna. È l'Asiago ottenuto da mungiture di vacche che sono in "monticazione". Vacche, cioè, che sono salite agli alpeggi dopo aver trascorso l'inverno nelle stalle di pianura e che pascolano in malga, quindi in altura, cibandosi di profumate erbe fresche.

Come si potrebbe non avvertire la differenza al palato e, si aggiunge, anche alla mente, fra tali formaggi di montagna e gli altri, dignitosamente buoni, prodotti con latte ottenuto da mungiture di vacche tenute in stalla ed alimentate con fienagione?

E adesso proviamo a pensare a stagionature dell'Asiago tali che il mezzano al confronto diviene... fresco. Signori, qui ci si inchina al prodigio di quel mix virtuoso che solo la montagna e la malga possono dare! *cod 16328*

I NUMERI DELL'ASIAGO

1.757.194 forme prodotte complessivamente nel 2009

1.469.514 forme di fresco

11.260 forme di fresco prodotto in montagna

287.680 forme di stagionato

22.348 forme di stagionato prodotto in montagna

LE MIGLIORI MALGHE SONO PUSTERLE E PORTA MANAZZO

Il Concorso per il "Miglior formaggio Asiago vecchio e stravecchio prodotto in malga", organizzato dal Consorzio di tutela in collaborazione con la Comunità montana Spettabile reggenza dei 7 comuni di Asiago (Vi), ha premiato la Malga Pusterle di Roana (Vi) per il miglior Asiago stravecchio e la Malga Porta Manazzo di Asiago per il miglior Asiago vecchio. La giuria, composta da rappresentanti dell'Organizzazione nazionale assaggiatori formaggi, di Veneto agricoltura e di Slow Food, ha esaminato i formaggi provenienti da 6 Alpeggi dell'Altopiano di Asiago, soci del Consorzio di tutela: malga II Lotto Marcesina (Enego - Az. agr. L. Tognon); malga 1° Lotto Valmaron (Enego - Az. agr. A. e P. Dalla Palma); malga Verde (Conco - Az. agr. M. Cortese); malga Pusterle (Roana - Az. agr. S. Basso); malga Larici (Lusiana - Az. agr. R. Frigo); malga Porta Manazzo (Asiago - Az. agr. A. Rodeghiero).
Sull'altopiano di Asiago ci sono ben 87 malghe su una superficie adatta al pascolo di quasi 8mila ettari.
(P.G.) *cod 16329*

CONSERVAZIONE E SERVIZIO DEI VINI, SALUMI, SIGARI E FORMAGGI

Conservatori d'eccellenza

STUDIO GIOVATI IPRI

Richiedete il catalogo "SPECIALE PROMOZIONALE"

800-488009

info@www.ipindustrie.com
www.ipindustrie.com

INDUSTRIE
PARMA

voi acquistate la qualità, noi ve la conserviamo

MADE IN ITALY

siggi
TRENDY

Veste la passione
per l'ospitalità

Siggi Abbigliamento professionale.

Ristorazione sala,
parannanze, cuoco,
casacche e camici,
accessori.

Siggi Trendy by Siggi Group SpA
via Vicenza 23,
36030 San Vito di Leguzzano (Vi)
tel. +39 0445 695500
fax. +39 0445 670877/519123
info@siggigroup.it
www.siggigroup.it

5ª GastronoBirra 4R

Due giorni di assaggi e prove pratiche

Il 2010 è un anno importante per la Quattroerre di Torre de' Roveri (Bg): apre la nuova sede del Centro di formazione. Il nuovo centro si inserisce nel grande progetto di consolidamento formativo e informativo voluto da tempo dai fratelli Rota, titolari dell'azienda, e sarà inaugurato in concomitanza con lo svolgimento della 5ª edizione della rassegna GastronoBirra Quattroerre.

La kermesse rappresenta un importante appuntamento per l'intero settore con interessanti evoluzioni e novità rispetto alle scorse edizioni. La prima è che l'evento diviene biennale per meglio maturare i temi che ogni volta contraddistinguono il focus birrario. La seconda novità è che raddoppia: due intense giornate che toccano tutti gli argomenti di maggiore interesse per i professionisti. La terza è che cambia il format, migliorato per l'occasione, e gli incontri si moltiplicano con altrettante occasioni di approfondimento. I fratelli Rota credono da tempo nella cultura del proprio lavoro e da 5 anni hanno dato vita a un'importante rassegna: anche questa edizione si inquadra nelle loro attività di consulenza e assistenza che da sempre mettono in atto per tutti i professionisti del settore.

È un'iniziativa con l'intento di raccontare la birra attraverso gli usi e i costumi moderni e di proporre un grande momento d'incontro tra gli operatori del settore. Per questo si terranno tavole rotonde dove affrontare gli argomenti relativi ai momenti di consumo con ampie riflessioni su come i tempi moderni hanno modificato il modo di vivere il tempo libero e hanno creato nuove opportunità da cogliere e occasioni da realizzare. *cod 16344*

INFORMAZIONI UTILI

Quando e dove

Lunedì 27 e martedì 28 settembre presso il Centro formazione Quattroerre a Torre de' Roveri (Bg).
Per informazioni: tel 035 580701
www.quattroerre.com

Eventi in programma

- Degustazioni libere di birra di area alpino-tedesca e belga
- Degustazioni libere delle ricette realizzate da Bobo e Chicco Cerea
- Prove pratiche di preparazione drink a cura di Sebastiano Garbellini
- Prove pratiche di mescita alla spina a cura di Luca Ricupero
- Prove pratiche di mescita dalla bottiglia a cura di Cesare Assolari
- Presentazione delle ricette e relative degustazioni con abbinamenti birro gastronomici a cura di Chicco Cerea
- Prove pratiche di mescita dalla bottiglia a cura di Lorenzo Dabove
- Laboratori del gusto condotti da Lorenzo Dabove e Giulio Signorelli

Con il patrocinio di:

Camera di Commercio Bergamo

PROVINCIA DI BERGAMO

Focus sulla buona cucina Anche i Cerea alla rassegna

Crescono, oltre al programma e agli eventi collaterali alla rassegna, anche gli "uomini della rassegna" grazie anche alla partecipazione di un ospite speciale come il cuoco tristellato Enrico Cerea del ristorante "Da Vittorio" a Brusaporto (Bg) e alla collaborazione di Enrico Radicchi, fiduciario e promotore della condotta Slow Food di Bergamo.

La cucina rimane, infatti, un importante protagonista della due giorni birrogastronomica con la moderna visione birraia di Enrico e Roberto Cerea. I beer cocktail restano ancora un'interessante alternativa che permette alla birra di presentarsi in una veste diversa grazie alla reinterpretazione di Sebastiano Garbellini. Durante le due giornate sarà attiva una grande sala di degustazione, aperta a tutti gli operatori professionali, animata da differenti percorsi. Le birre, alla spina e in bottiglia, saranno il punto fermo di tutta la rassegna.

La prima giornata sarà dedicata a tutti gli operatori che vorranno seguire un percorso degustativo che prevede il banco delle birre alla spina, il banco delle birre belghe e germaniche, il beer bar e il banco della cucina. Questo percorso dovrebbe permettere una degustazione consapevole e mirata. Enrico Cerea terrà due incontri (solo su prenotazione allo 035 580701), alle 11.30 e alle 15.30, dove racconterà la propria concezione del prodotto birra quale ingrediente in cucina.

La seconda giornata si svolgerà grazie al contributo di Slow Food Bergamo e saranno realizzati due incontri ricchi di contenuti (uno alle 11.30 e l'altro alle 15.30 e sempre su prenotazione) in cui Lorenzo Dabove, esperto di birre e docente Slow Food, e Giulio Signorelli, esperto affinatore, terranno due laboratori del gusto su birra e formaggi. La collaborazione con Slow Food è nata grazie a temi importanti e condivisi dai **fratelli Rota** (*nella foto*) come l'educazione al gusto, all'alimentazione e alle scienze gastronomiche. Una delle attività fondamentali del movimento è l'educazione alimentare, altro elemento fondamentale per l'azienda Quattroerre e lo svolgimento di questa rassegna ne è testimonianza diretta.

I Laboratori del gusto® sono lo strumento ideato da Slow Food nel 1994 per dar vita proprio al progetto di educazione del gusto. Si tratta di degustazioni speciali guidate da esperti del settore birroenogastronomico in modo consapevole e gioioso, competente e gratificante: i partecipanti possono toccare con mano, annusare, assaggiare, confrontare quanto viene descritto, interagendo con i relatori.

Quattroerre e i fratelli Rota in particolare sono convinti di poter dare un contributo valido e professionale a tutti gli operatori che hanno voglia di crescere e di confrontarsi. *cod 16344*

I fratelli Rota, dall'alto in senso orario, Enrico, Maurizio, Giampietro e Luca

COME RAGGIUNGERCI

Come raggiungerci
Uscita casello autostradale di Bergamo, indicazioni per valle Seriana - Lovere, sesta uscita valle Seriana, prima uscita Torre de' Roveri, allo stop a destra, al semaforo a sinistra, 300 metri a sinistra arrivo a destinazione

Tutti gli uomini della rassegna

ENRICO CEREA
CUOCO STELLATO MICHELIN

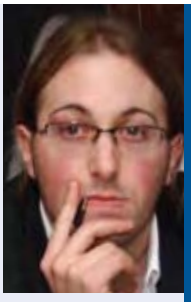
Chicco per gli amici, è cresciuto dentro le cucine del ristorante di famiglia "Da Vittorio". Sotto l'esperta guida del padre è maturato in fretta bruciando le tappe di una carriera che si è rivelata ben presto tagliata su misura per la sue attitudini. Curioso e attento indagatore, ha costruito la sua professionalità tra il gotha della ristorazione: da Jacques Cagna a Parigi, Rovere Verger sulla Costa Azzurra, Heinz Winkler a Monaco, El Bulli a Rosas, Sirio Maccioni a New York. A capo di una brigata che conta su più di 20 collaboratori, Chicco è un cuoco totale, completo, esperto, munito di un forte spirito critico.

ROBERTO CEREA
CUOCO STELLATO MICHELIN

Detto Bobo, ha frequentato anche lui la grande scuola di papà Vittorio. In cucina ha assimilato ben presto gli insegnamenti tecnici, arricchendoli del suo slancio generoso e gagliardo. Periodicamente partecipa a corsi e stage sia presso alcune delle scuole più qualificate, come la Richemont di Lucerna e Lenotrre di Parigi, sia in ristoranti di grande nome come Troisgros di Roane e Roger Verger in Costa Azzurra. Numerosissime sono state anche le sue partecipazioni a importanti manifestazioni e festival della cucina italiana organizzati in ogni angolo del mondo (nella memoria resta bene impressa la performance presso l'Hotel Mandarin Orientale di Bangkok, in Tailandia).

LUCA RICUPERO
SUPERVISORE COMMERCIALE

È supervisore commerciale e "uomo birra" della Quattroerre. Una colonna portante dell'azienda e responsabile del Centro di formazione birra della seconda sede di Seriate (Bg). Da diversi anni ricopre il ruolo di docente dei corsi sulla birra per titolari di pubblici esercizi e ha già istruito oltre 200 ragazzi provenienti da diverse scuole alberghiere statali della Lombardia. La sua preparazione si è arricchita in Europa, dove ha potuto effettuare esperienza in 6 birrerie sia di stampo internazionale sia di produzione artigianale. Il proprio bagaglio culturale si è impreziosito e accresciuto visitando e parlando in sette anni con oltre un migliaio di addetti ai lavori. Ha già pubblicato la seconda versione di "Conoscere la birra" ed è il promotore del progetto "Birre speciali" della Quattroerre.



SEBASTIANO GARBELLINI
PUBBLICISTA E BARMAN

Dopo le esperienze dirette che l'hanno visto dirigere una realtà alberghiera e ristorativa e collaborare con alcuni locali, Sebastiano inizia a collaborare con diverse testate giornalistiche di livello nazionale specializzate nel mondo del food&beverage, dell'intrattenimento e dell'ospitalità.
Il suo continuo confronto con professionisti di alto livello e il ruolo attivo nel settore vengono completati con una costante formazione e corsi di aggiornamenti.
Diversi i successi raggiunti, tra cui il 1° posto al Concorso nazionale Aibes Ischia 2006 nella categoria Barman emergenti e il 2° posto alla Calvados nouvelle vogue international trophies Normandia 2010 nella categoria Giornalisti internazionali.
Oltre a essere free lance per *Locali Top*, *Il Mondo della Birra*, *Drink'n Food*, *Bartender.it*, mixologist magazine on line, e *Barmood*, network b2b, è degustatore dell'Accademia della birra.
È il promotore di Professione: birra®.

CESARE ASSOLARI
AMBASCIATORE BIRRA BELGA

È ambasciatore culturale delle birre belghe e direttore del "Belgian beer information center" (ufficio di consulenza culturale e di rappresentanza della B.B. Brasseurs Belges - Camera di commercio/ Associazione dei mastri birrai belgi di Bruxelles). Diplomatosi all'Istituto professionale alberghiero di San Pellegrino (Bg), dopo un lungo periodo di varie esperienze in Europa come promotore dell'arte brassicola belga, nel 2000 la Camera di commercio dei mastri birrai belgi lo nomina Chevalier du Fourquet. Nello stesso anno ottiene il diploma Bsb di Mastro spillatore di birra belga. Nel 2007 inizia la collaborazione con il Touring club italiano e redige la prima Guida sui Locali birrai in Italia.
Da quest'anno i suoi corsi stati inseriti nei programmi di cultura alimentare dell'Università dei sapori di Perugia.

GIULIO SIGNORELLI
MASTRO CASARO

È un grande esperto del "sistema caseario". Nella sua famiglia la passione per i formaggi inizia nel 1920 col nonno Alessandro che si sposta intorno ai colli di Bergamo, facendo conoscere ai contadini i formaggi non prodotti da loro. L'attività continua col padre Luigi. Giulio è docente dei Laboratori del gusto di Slow Food, del Comitato della condotta di Bergamo ed è rappresentante provinciale dell'Onaf.

LORENZO DABOVE
DEGUSTATORE PROFESSIONISTA

In arte "Kuaska", vive e lavora a Milano e a Genova. Degustatore professionista, esperto in birra belga, specializzato in lambic a fermentazione spontanea.
Giudice alla World beer cup di San Diego 2004 e 2008, Seattle 2006 e Chicago 2010, al Mondial de la bière di Montreal 2008, e all'European beer stars di Monaco di Baviera 2006, 2007, 2009 e 2010.
Ha curato rubriche per *Il Riformista* e *La Repubblica* e scritto articoli per varie riviste. Autore dei libri "Le birre" e "Manuale della birra", dei capitoli sulla birra italiana del libro "Eyewitness beer companion", del libro "The beer book" e di capitoli sulla birra belga e italiana del libro "Beer". Docente nei Master of food sulla birra di Slow Food.

Al ristorante? Sempre più protagonista

Gli ultimi anni gastronomici hanno visto la birra compiere una grande ascesa nel mondo della ristorazione fino a toccare, è proprio il caso di dirlo, le grandi stelle del firmamento culinario nazionale e internazionale.

Questo importante allargamento dei confini certamente sempre più stretti di pub, birrerie e pizzerie è frutto di diversi input che provenendo da diversi "gastro-setter" hanno converso a quell'idea che la birra non è una semplice bevanda gassata, ma un liquido ben più nobile e prezioso. Se ne sono accorti i gourmet, i critici, gli chef, i ristoratori, ma anche i consumatori: tutti si sono accorti di quello che già da tempo si faceva in birreria e al pub, in Italia e all'estero, ovvero che è possibile pasteggiare con la birra anche se per i più era da relegare a una più banale pizza o alla stagione estiva.

Se ne sono accorti gli importatori e i distributori che hanno penetrato nuovi canali, prima entrando timidamente al ristorante, poi divenendo portatori di oro brillante, visto i successi ottenuti. Ristoratori e ancor più chef hanno ritrovato l'amore per quella bevanda legata ai ricordi della giovinezza, riproponendola oggi con una chiave di lettura sicuramente più ricercata sia in abbinamento sia in cucina.

È arrivato così anche il riscontro della critica, sia quei gourmet che snobbano la birra e ora si fanno grandi portatori della cucina al sapore di luppolo, sia la stampa che prima non conosceva e parlava altro che di vino. E oggi sono tutti seduti al medesimo tavolo a banchettare allegramente disquisendo sul tema birrario. Tema che vede la sua apoteosi oltre che nelle sempre più fornite carte, negli abbinamenti gastronomici. Così, ci si trova al ristorante a ragionare su quale birra sia più adatta a questa o quella portata. Non si tratta di emulazione enologica,

I BIRRIFICI DELLA RASSEGNA

Leikeim
FAMILIEN-BRAUHAUS

Leikeim Brauhaus
Altenkunstadt (Germania) - www.leikeim.de
Fondata nel 1887 da Giovanni Leikeim, la Brauhaus Leikeim è ancora oggi un affare di famiglia. Dal 1975, Dieter Leikeim conduce l'azienda ricercando standar qualitativi tra i più elevati. Prodotta con acqua minerale, grande attenzione viene dedicata a stili antichi come le Stain. Packing curato grazie alle bottiglie swing top (chiusura meccanica a leva). Particolare interesse suscita la Premium Pils. Dal fine aroma del luppolo, aggiunto per tre volte, è una birra dal caratteristico aroma di malto e con schiuma cremosa e compatta.

I BIRRIFICI DELLA RASSEGNA

Haacht Brouwerij
Boortmeerbeek (Belgio)
www.haacht.com
La locanda-birreria "Paradijsvogel" (uccello del paradiso) da i natali alla birreria Haacht, alla fine del 16° secolo. Il 14 giugno 1898 è una data importante nella storia di questa fabbrica, in quanto assume il nome attuale che dopo 4 anni inizia anche la produzione di birre a bassa fermentazione, fatto anomalo nel Belgio. Di particolare interesse è la lager Primus, birra chiara prodotta in onore di Jan Primus, duca di Brabante. Dal sapore che inizia leggermente dolce e termina con un leggero sentore amaro.

Herrnbrau
Ingolstadt (Germania)
www.herrnbraeu.de
A Ingolstadt, la città dove fu emanato il famosio "editto bavarese della purezza" dal granduca Guglielmo IV nel 1516, ha sede una delle birrerie bavaresi più ricche di tradizione: la Herrnbräu. Da oltre 125 anni producono, secondo l'arte brassicola bavarese, birre di elegante qualità grazie anche all'acqua minerale della loro fonte Bernadett, di profonda e antica falda di epoca giurassica. Particolare interesse suscita la Hefe-Weizen. Birra chiara opalescente, con sentori speziati.

I BIRRIFICI DELLA RASSEGNA

quanto di una presa di coscienza che il mondo birrario vanta storia, cultura e tradizioni che permettono un glorioso viaggio ricco di scoperte. Per intraprendere questo cammino, però, c'è bisogno di un vademecum che tracci le linee guida su come muoversi nel percorso brassicolo. Innanzitutto bisogna assodare che esistono numerose tipologie di birra, differenti per ingredienti, produzione e origine. Bisogna poi considerare che le diverse birre richiedono il corretto servizio che prevede uno stoccaggio perfetto, un bicchiere adatto e una spillatura a regola d'arte, ovvero di precise tecniche che permettono a ogni singola birra di esprimersi al meglio.

Poi si passa alla parte più divertente, quella degli abbinamenti. È giusto iniziare dicendo che ognuno è libero di fare quello che meglio crede, ossia prevale il gusto personale: se un consumatore apprezza quel piatto e ama quella birra nessuno può obiettare e tanto meno sindacare sul piacere individuale. Va da sé, però, che un professionista deve essere in grado di permettere al proprio ospite di vivere un'esperienza birro gastronomica frutto di un'attenta valutazione per realizzare l'abbinamento ideale.

È bene ricordare che la birra ha delle potenzialità in più rispetto al vino, in quanto possiede un ventaglio di sfumature gustative molto più ampie e permette, inoltre, di giocare maggiormente anche sul contrasto di sapori. Esistono degli abbinamenti di base che suggeriscono quali birre possono meglio sposarsi con una determinata pietanza.

Le analcoliche, leggere e scariche di sensazioni gustative sono ideali per preparazioni dai sapori poco intensi come carni bianche o formaggi non stagionati. Le lager, birre altrettanto leggere, ma di una complessità maggiore si adattano perfettamente con i salumi, tipo prosciutto crudo, al pesce e ai formaggi delicati. Le pils, birre ben luppolate, si accompagnano bene al pesce, alle carni bianche e alle verdure. Le weiss, dissetanti, piacevolmente acidule e fruttate non disdegnano pietanze saporite e preparazioni variamente aromatizzate e si sposano perfettamente con la carne di maiale.

Le ale, rappresentando numerosissime tipologie, prediligono generalmente piatti dai sapori più importanti come quelli a base di carni rosse e formaggi stagionati.
cod 16340

I BIRRIFICI DELLA RASSEGNA

Alpirsbacher Klosterbrau
Alpirsbach (Germania) - www.alpirsbacher.de
Furono i monaci dell'antico convento di Alpirsbach (1095) a iniziare la produzione di birra nel medioevo. Prodotta con la famosa acqua della Foresta Nera, una delle acque più morbide che esistono in natura, la Alpirsbacher Klosterbrau ha ancora oggi l'ottimo sapore di una volta. La fonte ha origini dall'area naturale protetta di Glaswiesen, una di quelle regioni tedesche che hanno fatto dei loro scenari dei paesaggi da fiaba. Particolare interesse suscita la Spezial, bionda chiara speciale, con il suo gusto molto rotondo, morbido e di corpo pieno.

Sei italiani su dieci ne vanno matti

Piace a 6 italiani su 10 che al ristorante ormai la preferiscono al vino (20,6% contro 18%), mentre solo 7 anni fa la distanza tra le due bevande (vino 38%, birra 22,7%) era abissale. Piace per le sue bollicine e per il suo gusto inconfondibile, a patto che venga servita con la schiuma e nel suo bicchiere. Anche se 2 italiani su 10 preferiscono berla dalla bottiglia e tutti sono d'accordo che il consumo debba essere moderato e consapevole.

L'indagine Makno/Assobirra rivela che la birra è ormai un must per gli italiani e la tendenza spopola soprattutto fra i 6 milioni di tifosissimi "foodies". Primo dato incoraggiante: aumenta il numero degli italiani che apprezzano la birra naturale. Il 58% contro il 55% nel 2009. Nel trentennale della campagna con Renzo Arbore, si omaggia il passato e si offre una campagna d'informazione online fatta dagli esperti del Centro Informazione Birra dal titolo "E sai cosa bevi!". Assobirra, l'associazione che riunisce i produttori di birra e malto (Forst, Menabrea, Peroni, Carsberg, Hts, Heineken, per citarne solo alcune), ha festeggiato recuperandone lo storico slogan: "Meditate gente, meditate!". **(M.F.)** *cod 16275*

foto Riccardo Melillo

Per ogni proposta il giusto abbinamento

Se, come abbiamo visto nelle pagine precedenti di questo servizio, sono le birre a dettare legge dell'abbinamento a tavola, in altri casi, invece, sono le pietanze che suggeriscono e richiedono particolari birre per esaltare le caratteristiche del prodotto gastronomico.

Le grigliate preferiscono delle bock, delle trappsite o delle rauchbier, o addirittura delle porter o delle stout. La selvaggina, invece, può essere accompagnata sia da birre amare sia da quelle dal dolce sapore del malto, che creano un delizioso contrasto. Il pesce crudo vuole birre secche, quello cucinato birre che ne valorizzino l'aroma delicato.

I piatti piccanti, come quelli etnici, preferiscono birre chiare a bassa fermentazione, anche ben luppolate. La pizza, piatto tradizionalmente abbinato con la "bionda", vuole la sua birra in

Abbazia di Tongerlo

Tongerlo (Belgio) - www.tongerlo.be

L'abbazia di Tongerlo è stata fondata da monaci inviati dall'Abbazia San Michele di Anversa nel 1133 (l'atto di fondazione riporta in calce anche la firma di S. Bernardo di Chiaravalle e quella di da Waltman, primo abate di Anversa). L'abbazia di Tongerlo, che segue ancora oggi la Regola di S. Agostino, diviene nei secoli un importante centro religioso e culturale. Di particolare interesse è la Prior, birra rifermentata in bottiglia, bionda e robusta, brassata con una percentuale importante di luppolo Saaz.

Fohrenburg Brauerei

Bludenz (Austria) - www.fohrenburg.at

La Fohrenburger nasce nel 1881 grazie a Ferdinand Gassner che acquista la fonte termale Hinterplärsch in concomitanza con l'azienda alberghiera e stazione termale Fohrenburger. La birreria ha a disposizione un'acqua sorgiva alpina cristallina proveniente dai ghiacciai delle alte montagne del massiccio "Silvretta" e "Ariberg" facenti parte delle Alpi Retiche Occidentali. Oggi la Fohrenburger produce diverse specialità sia chiare che scure, ma particolare interesse suscita la "Numero 1", una bionda lager dal gusto aromatico e fresco.

base alla farcitura. Anche i dessert trovano differenti alter ego, dalle fruttate kriek o framboise, ideali con delle crostate di frutta, a quelle aromatizzate con fiori, ottime con delle paste lievitate, fino alle chocolate stout o comunque delle brown o dark ale perfette con caramello o cioccolato. Ci sono poi gli abbinamenti di valorizzazione che possono mettere in rilievo le caratteristiche del piatto, della birra o di entrambi.

Nel primo caso la birra non deve avere una personalità particolarmente spiccata e non deve essere molto complessa. Nel secondo caso la preparazione deve mancare di caratteristiche marcate, divenendo quasi un accompagnamento.
Nel terzo caso, il più complesso, l'abbinamento è di compensazione prevedendo un risultato finale in bocca dove i sapori del piatto e della birra si rincorrono e si completano: insomma, bisogna cercare un punto di equilibrio per ottenere un'armonizzazione delle sensazioni.

Ci sono, infine, gli abbinamenti tradizionali e di costume come ostriche o frutti di mare e stout, stinco di maiale e hell bavarese, weisswurst e weizen, tanto per citare alcuni dei più noti.

In conclusione, va sottolineato che l'abbinamento prevede sempre componenti soggettive, anche di carattere edonistico, con un peso rilevante nelle decisioni finali, quindi nella soddisfazione culinaria del proprio ospite. *cod 16340*

Warsteiner Brauerei

Warstein (Germania) - www.warsteiner.com

Il registro dei tributi della città di Warstein, situata nella regione tedesca della Sauerland, documenta per l'anno 1753 il pagamento delle imposte per la fabbricazione della birra, da parte di un Cramer. Si tratta della prima testimonianza certa dell'attività brassicola di un'azienda legata alla famiglia Cramer e al marchio birrario: Warsteiner.
La birreria ha mantenuto, dopo oltre 250 anni e attraverso nove generazioni, il suo carattere di impresa familiare. Di particolare interesse la Pils, birra chiara lager.

Ustersbach Brauerei

Ustersbach (Germania)
www.ustersbacher.com

Ustersbach è situato al centro del parco naturale di Augsburg, una grande area boschiva, nel land tedesco bavarese. La costruzione della birreria risale al 1844, anche si è certi che la birra veniva già prodotta nella locanda prima del 1600.
La produzione viene ancora oggi effettuata con acqua di sorgente fresca del parco naturale "Foreste Occidentali" e solo con orzo nazionale e luppolo di Hallertau e lieviti.
Di particolare interesse è la Urhell, birra chiara lager, dal sapore morbido e poco luppolata.

Investire in formazione

Da sempre l'ambiziosa sfida di 4R

Dopo 28 anni dalla sua fondazione, la Quattroerre di Torre de' Roveri (Bg) rappresenta oggi una realtà commerciale, nel settore della distribuzione delle bevande, da prendere come esempio per caparbietà nel perseguire l'obiettivo di un razionale e moderno concetto di attività distributiva, strettamente legato alla formazione degli operatori del settore. Nascono proprio da questa semplice ma strategica filosofia, le motivazioni per aprire un nuovo centro di formazione permanente e polivalente.

Giampietro Rota, presidente dell'azienda, interpellato sull'argomento, ci ha raccantato: «Oggi è assai difficile trovare il coraggio per progettare investimenti. Siamo consapevoli però delle nostre forze e sappiamo che dovremo affrontare altre numerose e grandi sfide e noi, con tutta la nostra determinazione e passione, vogliamo credere nel futuro. Crediamo nel nostro lavoro e, soprattutto, crediamo nella cultura del lavoro. E partendo da questo presupposto, vogliamo confermare la grande attenzionzione sulla formazione.

Abbiamo nuovamente deciso di investire ingenti risorse umane ed economiche nel progetto legato a una formazione globale a disposizione sia degli Istituti professionali sia ai titolari di ristoranti e bar».

«Come sempre - prosegue Rota - noi non vogliamo solo vendere un prodotto, ma siamo convinti che sia fondamentale essere competenti e capaci di gestire al meglio l'attività di somministrazione. Continua così il "progetto Quattroerre" che non consiste in un prodotto o un servizio, ma in molti prodotti e molti servizi, tutti offerti in un'unica soluzione e con la stessa finalità. Noi siamo uomini di mercato e conosciamo molto bene il nostro territorio. Abbiamo capito fin da subito quanto fosse importante non subire il mercato in qualsiasi sua evoluzione e lo affrontiamo a testa alta».

Il nuovo centro di formazione si sviluppa su un'area complessiva di oltre 400 metri quadrati e rispetto a quello precedente, dedicato solo alla birra, abbraccerà a 360 gradi tutto il mondo del beverage, con un occhio di riguardo al settore del vino e dei miscelati. *cod 16338*

ISACCO srl Abbigliamento Professionale
Via Cesare Battisti · 24064 Grumello del Monte (BG) ITALY
TEL +39.035.449.1198 FAX +39.035.449.1199
www.isacco.it info@isacco.it

Anag, iscritti in crescita

Nella sezione di Bergamo 15 neo diplomati

di Lucio Piombi

Nell'Associazione nazionale assaggiatori grappa (Anag) si registrano sempre più tesseramenti e iscrizioni ai corsi. Particolarmente attiva e in fermento la delegazione bergamasca, nella quale hanno recentemente ricevuto il diploma 15 nuovi assaggiatori ed è stata rinnovata la carica di segretario con la nomina di Laura Fenili in sostituzione del compianto Vanni Mazzoleni.

In sede di consiglio il neo segretario Fenili ha abbozzato il programma per i prossimi mesi. Per la fine di settembre è previsto un incontro didattico su Moscato di Scanzo e Grappa da Vinacce di Moscato di Scanzo, in collaborazione con un produttore locale. Per fine ottobre è in programma la gita in pullman per visitare una distilleria piemontese e una cantina nella terra del Barolo. Immancabile, come ogni anno, la convocazione dell'Assemblea ordinaria annuale dei soci con rinnovo del Consiglio direttivo per il triennio 2011-2013, fissata per venerdì 10 dicembre.Se il futuro della sezione è ricco di appuntamenti ed eventi interessanti, il recente passato porta il ricordo della piacevole visita a Marsala in occasione dei festeggiamenti del 150° anniversario dello sbarco dei Mille, durante la quale la delegazione bergamasca è stata ricevuta dal sindaco (*nella foto accanto a sinistra*).

La nomina dei 15 nuovi assaggiatori (*nella foto in basso*) è avvenuta a seguito di una degustazione di 5 grappe, guidata dal loro produttore Günter Roner di Termeno (Bz), al ristorante La Locanda del Boscaiolo di Monasterolo (Bg). L'incontro era dedicato alle acquaviti di frutta dell'Alto Adige e ai due distillati di ciliegie e di pere sono state affiancate una squisita grappa di Gewürztraminer e due preziose "invecchiate". Con gli oltre 60 soci Anag erano presenti parenti e amici dei 15 neo diplomati, fra i quali numerose ragazze; proprio la figlia di un noto socio fondatore è risultata prima nelle valutazioni che sono state conferite dalla presidenza regionale a conclusione delle due prove d'esame. I loro nomi: Maria Angioletti, Tiziano Belotti, Laura Fenili, Marta Piombi e Giuliano Viola, tutti residenti a Bergamo; Andrea Lanfaloni di Chiari; Mariarosa Lanfranchi, Katia Quarti e Claudio Sgambato di Villa d'Almè; Matteo Pellegrinelli di Seriate; Carlo Alberto Saleri e Vittorio Saleri di Gussago (Bs); Fabio Spada di Mozzo; Fabrizio Valenti di Bagnatica; Gabriele Zunino di Dalmine. *cod 16163*

Bere consapevole a Grapperie aperte Assaggi da Mazzetti

Dall'Alto Adige alla Sicilia, il 10 ottobre, "Grapperie aperte" darà la possibilità a intenditori, appassionati e curiosi di conoscere i segreti dell'arte della distillazione italiana. Tema portante dell'edizione 2010 il "bere consapevole".
Anche quest'anno Mazzetti d'Altavilla Distillatori dal 1846 aderirà all'evento: il programma prevede la degustazione di grappe e prodotti, le visite agli impianti di distillazione, abbinamenti sfiziosi e originali tra cibo e distillati e i cocktail di tendenza firmati Mazzetti. *cod 16367,16544*

Fresche novità Roner
Grappa Cabernet 1940 e Pink Berry

Un mix di tradizione e modernità garantisce alla distilleria Roner di Termeno (Bz) la capacità di distillare e creare pregiate acquaviti e liquori come risultato della somma espressione dell'arte della distillazione. Le acquaviti di frutta sono la specialità: si distillano pere Williams, mele Gravensteiner, ciliegie, prugne, albicocche, mele cotogne, sorba, lamponi, more e sambuco. Un classico esempio di qualità è il prodotto leader dell'azienda, la Williams Reserv con Tuba 0,7 l, un'acquavite di pere Williams-Christ selezionate, provenienti dai versanti più soleggiati delle valli altoatesine. Il prodotto è realizzato con una doppia distillazione in alambicchi a bagnomaria e il risultato è un esclusivo aroma e il gusto della pera Williams matura.

Anche le grappe non sono da meno, tutte distillate secondo le ultime tecnologie. Recente è il lancio sul mercato della **Grappa Cabernet 1940** (*nella foto a destra*), un prodotto realizzato per festeggiare i 70 anni di Andreas Roner, presidente dell'azienda. Il ritrovato Roner è la grappa di vinaccia di Cabernet sottoposta a doppia distillazione a bagnomaria in alambicchi di rame, che consentono alle vinacce di venire a contatto con la fonte di calore in maniera dolce e omogenea e di liberare i loro preziosi vapori. L'affinamento di diverse annate avviene in botti di rovere. Con il suo colore limpido e ambrato, il suo aroma intenso, fine e fruttato, la Grappa Cabernet 1940 lascia una sensazione gustativa armonica. Come vuole la tradizione, Roner si prende cura dei suoi prodotti nel minimo dettaglio: per questo è impreziosita da un cofanetto di legno noce ed è corredata da 2 bicchierini con coperchio.

Spostandoci sui liquori di frutta, è importante ricordare che sono tutti prodotti con alcol scelto, succhi di frutta, aromi naturali e zucchero. Una particolarità sono i liquori a base di grappa (mirtillo, fragole e frutti di bosco) prodotti con grappa e puro succo di frutta. Novità è **Pink Berry** (*nella foto a sinistra*), il fresco liquore fruttato, dal moderato tenore alcolico (17 % vol.) che l'azienda ha lanciato nel periodo estivo ma che resta un ottimo fine pasto per tutto l'anno. Il liquore Pink Berry è realizzato con alcol, zucchero, succo di lampone e limone. *cod 16194*

Distillerie Roner Spa
via Zallinger 44, 39040 Termeno (Bz)
Tel 0471 864000 - Fax 0471 864090
www.roner.com

Norda, non solo acqua

Successo estivo per le "bevande piatte"

Norda ha affiancato all'offerta di acque oligominerali di alta montagna, particolarmente pure e leggere, una sempre più intensa attività nel campo delle "bevande piatte" con forte orientamento al benessere. In particolare, durante l'estate, numerosi sono stati i successi riscontrati dalle nuove proposte che hanno arricchito l'offerta dell'azienda, senza però trascurare il settore Horeca, in cui Norda è fortemente presente.

Con l'avvio del moderno impianto "in asettico" presso lo stabilimento di Primaluna (Lc), unità storica del gruppo, Norda ha compiuto una scelta imprenditoriale che ha suscitato molto interesse da parte del mercato. La tecnologia all'avanguardia dell'impianto si è sposata infatti con l'attenzione che Norda pone da sempre alla qualità delle sue acque, con il risultato di aver intercettato le aspettative di marchi leader come Twinings, per quanto riguarda gli Iced tea, e Pool Pharma nel settore degli integratori. Nell'impianto Norda viene infatti prodotto Mg.K Vis idrosalino energy drink, integratore di sali minerali in acqua minerale naturale.

Per tornare invece alla collaborazione con Twinings, è importante sottolineare come la prestigiosa azienda inglese, vero e proprio simbolo del tè britannico, ha scelto Norda per sviluppare un serio progetto di mercato sul terreno del tè freddo. Norda è orgogliosa di un accordo di alto profilo anche dal punto di vista del marketing. L'autorevolezza e la serietà di Norda, la qualità delle sue acque sono e saranno la base per stabilire collaborazioni di questo tipo.

Dopo Iced tea alla pesca e al limone, anche Twinings Iced green tea ha cavalcato il successo del tè verde come bevanda dissetante e con proprietà attive per il benessere, sempre più richiesta dal mercato. Ricordiamo inoltre che con proprio marchio Norda produce e distribuisce anche Xtè, sempre nelle versioni pesca, limone e tè verde.

Ma lo sviluppo nel campo delle bevande piatte non distoglie certo l'attenzione dell'azienda verso il suo prodotto d'eccellenza, soprattutto in ambito Horeca. La "Carta delle acque" Norda è per il ristoratore un riferimento che permette di soddisfare qualsiasi aspettativa sia per quanto riguarda l'abbinamento acqua-cibo, sia per l'immagine, il look dell'acqua che viene servita in tavola. Una gamma che diventa sempre più articolata, come dimostra l'ampliamento con la linea Liberty e le sue nuove bottiglie da 100 e 50 cl.

cod 16311

GOURMET CLUB NORDA: ARRIVA IL NUOVO "RESERVATION BOOK"

È disponibile la nuova edizione dell'agenda creata appositamente da Norda per aiutare il ristoratore nella registrazione delle prenotazioni. Uno strumento di lavoro e di immagine sempre più gradito, ideale per chi desidera unire concretezza e stile. Su questi principi è stata organizzata anche l'edizione 2011, che arriva nell'anno in cui l'attività del Gourmet Club sarà caratterizzata dal primo concorso internazionale dedicato agli istituti superiori alberghieri (premio con due classi di concorso: cucina e sala), organizzato in collaborazione con "*Italia a Tavola*" e l'Ipssar di San Pellegrino Terme (Bg). L'iscrizione non richiede alcun costo e vuol dire assicurarsi gratuitamente, oltre al Reservation book 2011, anche degli utili omaggi.

Norda Spa
via Provinciale 1, 23819 Primaluna (Lc)
Tel 0341 916111 - Fax 0341 980010
www.norda.it

le Radici del Cibo di Piera Genta

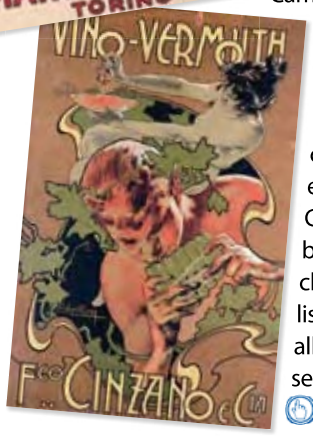
Vermouth bianco o rosso
L'aperitivo piemontese per eccellenza

Il Vermouth, scritto alla francese, o Vermut, all'italiana, si identifica con la città di Torino. Siamo nel 1786 quando Antonio Carpano, garzone in una liquoreria cittadina, produsse un vino aromatizzato con erbe e spezie secondo una ricetta dei frati biellesi. L'origine è fatta risalire al *vinum absinthium* di Ippocrate (V sec. a.C.), anche utilizzato da Plinio Il Vecchio come rimedio contro i disturbi di stomaco.

Piera Genta
Interpreta l'agroalimentare italiano fra tradizione e innovazione

Il suo nome deriva quasi certamente dal tedesco Wermut, che significa assenzio, pianta erbacea amara e molto odorosa. Le prime notizie scritte giungono dalla Toscana e parlano del Vermouth bianco di Prato, una ricetta del 1750, preparato per uso domestico.

Il Vermouth è prodotto con vino bianco (in origine il vino base era il Moscato bianco di Canelli) addizionato con un infuso di erbe aromatiche e spezie, di oltre 30 tipi diversi, reso amabile con l'aggiunta di zucchero ma senza impiego di coloranti secondo ricette custodite dai singoli fabbricanti. Nella bottega Carpano nel 1870 nasce il "Punt e Mes", la versione amara del Vermouth, deve il suo nome a un agente di borsa che preso da una discussione sul valore in punti di un titolo ordinò il suo Vermuth rosso corretto amaro, così, in dialetto piemontese: "un punt e mes". Un punto di dolce più mezzo punto di amaro, reso famoso anche dalla litografia del 1960 del pubblicitario torinese Armando Testa.



Durante il XVIII secolo a Torino e in altre località del Piemonte si sviluppò una vera e propria aristocrazia di "vermuttieri". A Carpano seguirono Cora, Cinzano, Martini & Rossi, Gancia, Anselmo, Ballor, Calissano, Chazalettes che fecero conoscere questo prodotto anche all'estero. A Novara 150 anni fa presso il Caffè dell'amicizia, Gaspare Campari inventa la ricetta del bitter, il cui primo nome fu "Bitter all'uso di Hollanda", il successo lo portò a essere identificato con il nome dell'ideatore e diventò così il Bitter Campari. Il Vermouth, bianco o rosso, è l'aperitivo classico, ottimo bevuto liscio o come dissetante allungato con acqua, ma sempre molto freddo.

cod 16205

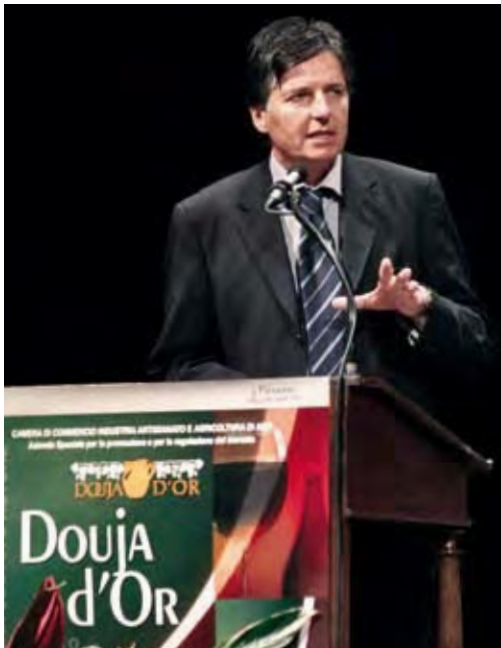
La Douja vola

Per Sacco della Cciaa di Asti vince il dialogo col territorio

Grande successo anche quest'anno per il Concorso enologico nazionale "Premio Douja d'Or" organizzato dalla Camera di commercio di Asti. Le commissioni dell'Onav hanno passato in esame 1.076 vini (56 in più della scorsa edizione) in rappresentanza di 438 aziende produttrici (379 nel 2009) appartenenti a tutte le regioni italiane. I vini premiati quest'anno sono stati 524 (506 nel 2009) e gli Oscar assegnati ben 41 (40 nel 2009). Il numero delle aziende premiate nel 2010 è di 293, contro le 264 del 2009.

Questi dati sono la testimonianza di come il Concorso susciti un interesse forte a livello nazionale, che sfida il periodo di crisi dell'ecomonia in generale. Significative le parole del presidente della Camera di commercio di Asti, **Mario Sacco** (*nella foto a destra*), secondo cui «nonostante la crisi che ha investito tutti i settori il Concorso "tiene" e i dati registrati sono assolutamente confortanti. Segnale significativo che il Concorso è riconosciuto veramente come un appuntamento importante nel panorama delle iniziative vitivinicole italiane».

Scorrendo le statistiche dei risultati, vediamo qualche curiosità sulla partecipazione delle regioni: scontata la leadership del Piemonte (483 vini presentati e 248 premiati provenienti da 133 aziende; 14 hanno ottenuto l'Oscar), tra le altre primeggia la Lombardia che con 106 vini presentati e 37 premiati batte il Veneto (93 vini presentati e 37 premiati), seguita a ruota dall'Emilia Romagna con 46 vini presentati e 21 premiati. Una curiosità: il comune di Costigliole d'Asti (At) ha ben 4 vini che si possono fregiare del marchio Douja d'or: Baldi Pierfranco,



IL CONCORSO ENOLOGICO

41 Oscar della Douja

524 vini premiati

293 cantine premiate

21 regioni partecipanti

1.076 vini partecipanti

438 cantine partecipanti

Cascina Castlet, Cascina del Frate, Gozzellino Sergio. Fondamentale la presenza organizzativa dell'Onav (Organizzazione nazionale assaggiatori vino), il cui impegno è sintetizzato dalle parole del presidente **Giorgio Calabrese**: «È nata Onav Cina con sede a Pechino. Il primo corso per degustatori era composto da 35 corsisti laureati in economia e commercio. Facciamo da tutor ai cinesi ed entro due anni nascerà "La città del vino italiano" sotto l'egida dell'Onav e, chissà, anche una Douja Cina. Il Governo cinese ha gradito la presenza dei produttori che facevano parte della delegazione e apprezzato il nostro prodotto. La loro sensibilità verso il vino è ancora giovane ma stiamo gettando le premesse per farla crescere».

Oltre al Concorso e alla manifestazione quest'anno c'è un'importante appendice della Douja d'or, che sarà realizzata in occasione di "Arti e mercanti": nei giorni 25 e 26 settembre la Douja dell'Asti riaprirà i battenti a Palazzo Alfieri per promuovere il pregiato Docg. «"Arti e mercanti" - ha sottolineato il presidente Sacco - ci darà anche l'occasione di continuare nel nostro progetto di valorizzazione della Barbera attraverso l'allestimento delle "Taverne della Barbera", punti promozionali in cui gustare la famosa Docg». Per continuare il percorso di valorizzazione della Barbera, senza dimenticare un

segue a pagina 32

Prendas
Vermentino di Sardegna Doc

OSCAR DOUJA

Uve: 100% Vermentino
Colore: giallo paglierino tenue con leggeri riflessi verdognoli
Profumo: intenso, fresco e fruttato, con sentori di mela
Sapore: intenso e persistente, acidulo, con delicata vena amarognola
Gradi: 14% vol.
Servire a: 10-12°C
Abbinamenti: ideale con antipasti di mare, grigliate e umidi di pesce

Cantina sociale Dolianova
loc. Sant'Esu ss 387 Km 17,150 - 09041 Dolianova (Ca)
Tel 070 744101 - Fax 070 740513
www.cantinedidolianova.it

Querce Bettina 2005
Brunello di Montalcino Docg

OSCAR DOUJA

Uve: 100% Sangiovese grosso
Colore: rosso rubino con riflessi brillanti
Profumo: intenso, di frutti bosco, lampone, lieve tabacco
Sapore: asciutto, morbido e rotondo a lunga permanenza
Gradi: 13% vol.
Servire a: 18°C
Abbinamenti: ideale con carni rosse e selvaggina cotte alla brace o brasati con verdure, formaggi stagionati e anche con cioccolato fondente ad alto contenuto di cacao

Azienda agricola Barenghi
località La Casina di Mocali 275, 53024 Montalcino (Si)
Tel e Fax 0577 848588 - Cell 335 5895551
www.quercebettina.it

Cresta 2008 Alto Adige
Gewürztraminer passito Doc

OSCAR DOUJA

Uve: 100% Gewürztraminer
Colore: giallo dorato
Profumo: chiaro e impressionanate, di confettura di mela cotogna, cera d'api e albicocca
Sapore: concentrato, inizio importante, poi frutta fresca, lungo e vivace
Servire a: 12°C
Abbinamenti: ideale con formaggi tipo roquefort e gorgonzola

Cantina Vini Hans Rottensteiner
via Sarentino 1/A, 39100 Bolzano
Tel 0471 282015 - Fax 0471 407154
www.rottensteiner-weine.com

GLI OSCAR 2010

Azienda	Vino
Agricola Irpina	Greco di Tufo Docg 2009 Incontri
Antonio Caggiano ss	Fiano di Avellino Docg 2009 Béchar
Baldi Pierfranco	Barbera d'Asti Superiore 2007 Balau
Barenghi Vilma Sandra Elisa	Brunello di Montalcino Docg 2005 Querce Bettina
Basile Antonino Pasqualino	Passito di Pantelleria 2007 Shamira
Bera di Bera Valter	Moscato d'Asti Docg 2009 Sureimond
Cantina Aldeno	Trentino Superiore Muller Thurgau 2009 Enopere
Cantina Gallura	Vermentino di Gallura Superiore Docg 2009 Canayli
Cantina Sant'Andrea di Pandolfo Gabriele	Moscato di Terracina Passito 2008 Capitolium
Cantina Sociale di Casorzo e Zone Limitrofe	Malvasia di Casorzo 2009
Cantina Sociale di Dolianova	Vermentino di Sardegna 2009 Prendas
Cantina Terre del Barolo	Barolo Docg 2004 Cannubi
	Barolo Docg 2004 Monvigliero
Cantine del Notaio	Aglianico del Vulture 2006 Il Sigillo - Bio
Cantine Due Palme	Salice Salentino Rosso 2008 Fortium
Cantine Iannella Antonio	Taburno Falanghina 2009
Cantine Lunae Bosoni	Colli di Luni Bianco 2009 Onda di Luna
	Colli di Luni Vermentino 2009 Etichetta Nera
Cascina Castlet di Maria Borio	Piemonte Moscato Passito 2007 Aviè
Cascina Del Frate di Gozzelino Giorgio	Barbera D'asti Superiore 2007
Castello di Meleto - Viticola Toscana	Chianti Classico Docg Riserva 2005 Vigna Casi
Cave Des Onze Communes	Valle d'Aosta Muscat Fletri 2008 Petit Grain
Cerulli Irelli Spinozzi soc. agr.	Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Docg 2005 Torre Migliori
Corte Dei Balbi Soprani	Barbera d'Asti Docg 2009
Durando F.lli Luca e Francesco	Ruché di Castagnole Monferrato 2009
Fazi Battaglia	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore 2009 Le Moie
Gozzelino Sergio	Piemonte Moscato Passito 2006
Laimburg - Cantina Vini	Alto Adige Traminer Aromatico 2008 Elyònd
Maggio Vini	Cerasuolo di Vittoria Docg 2007 Vigna di Pettineo
Marchetta Gaetano	Malvasia delle Lipari 2008
Piancanelli di Laiolo Silvio	Moscato d'Asti Docg 2009
Pietrafitta società agricola	San Gimignano Rosso 2004 La Sughera
Ressia di Ressia Fabrizio	Barbaresco Docg 2007 Canova
Roberto Scubla	Colli Orientali del Friuli Verduzzo Friulano 2006 Cràtis
Roccat di Codello Clemente e Manuel	Prosecco di Conegliano Valdobbiadene Spumante Superiore Dry Docg 2009 Millesimato Riva Granda
Rottensteiner Hans	Alto Adige Traminer Aromatico Passito 2008 Cresta
Savigliano F.lli Dario e Giuseppe	Dolcetto di Diano d'Alba 2009 Vigneto Autin Gross
Sella e Mosca - Cantina E. Serafino	Barolo Docg 2006
Stefano Mancinelli	Lacrima di Morro d'Alba Superiore 2007
Tenuta Roveglia Zweifel-Azzone	Garda Cabernet Sauvignon 2006 Cà D'oro
Zenato azienda vitivinicola	Amarone della Valpolicella Classico 2006

continua da pagina 31

valore essenziale quale la solidarietà, anche quest'anno la Giornata nazionale della Sla, che cadrà il 3 ottobre, avrà come protagonista della raccolta fondi per sconfiggere la Sclerosi laterale amiotrofica proprio la Barbera Docg.

Per quanto riguarda l'impegno dell'ente camerale di Asti nella valorizzazione del territorio e delle eccellenze enologiche della zona, va detto che nel futuro c'è sempre più la voglia di accrescere la competitività imprenditoriale e produttiva, di favorire l'integrazione dei sistemi economici, di innalzare la qualità e la diffusione dei servizi alle imprese. Questi, in sintesi, sono gli obiettivi della Camera di commercio.

A questo proposito abbiamo intervistato il presidente Mario Sacco, recentemente riconfermato al vertice della Camera di commercio, che con ottimismo delinea l'attività dell'ente, le sfide future e le conquiste raggiunte.
«La Camera di commercio come casa delle imprese: questa è ormai da anni la mission che il nostro ente si propone di perseguire improntando la propria azione, non solo sullo svolgimento dei compiti strettamente amministrativi e di funzionamento della "macchina", ma anche e soprattutto utilizzando

Canayli 2009 Vermentino di Gallura superiore Docg

OSCAR DOUJA

Uve: 100% Vermentino
Colore: giallo paglierino, riflessi dorati, brillante
Profumo: ampio, intenso, note di uva, frutta esotica, sentori di peperone verde
Sapore: secco e pieno, caldo nerbo e stoffa consistenti, caratteristico, equilibrato, armonioso; buona struttura, fine, gradevole amarognolo a fin di bocca
Gradi: 13,50% vol.
Servire a: 10-12°C
Abbinamenti: primi piatti leggeri, risotti ai frutti di mare, pesci in salsa e arrosto, pecorino sardo Dop dolce

Cantina di Gallura
via Val di Cossu 9, 07029
Tempio Pausania (Ot)
Tel 079 631241
Fax 079 671257
www.cantinagallura.com

Riva Granda Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Dry Millesimato

OSCAR DOUJA

Uve: 100% Glera (tradizionalmente chiamato Prosecco)
Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli
Profumo: floreale e di mela
Sapore: fruttato
Gradi: 11,5% vol.
Servire a: 8°C
Abbinamenti: ideale con pesce e crostacei in genere

Roccat azienda agricola
via Rocat e Ferrari 1, 31049 Valdobbiadene (Tv)
Tel 0423 972839 - Fax 0423 971772
www.roccat.com

ogni strumento e ogni risorsa a disposizione per moltiplicare le opportunità di crescita e di sviluppo del mondo economico e imprenditoriale e del territorio nel suo complesso».

Cosa c'è nei progetti futuri dell'ente camerale?

Guardando al futuro con ottimismo, valore imprescindibile per affrontare le nuove sfide, la Camera di commercio si è proposta di consolidare quel confronto e quel dialogo costante e aperto con la comunità economica e sociale a cui dedica la propria attività ed è indissolubilmente legata: un confronto con istituzioni, associazioni di categoria e, ovviamente, imprese, basato sulla condivisione di programmi e progetti in un'ottica di gioco di squadra e di condivisione dei risultati.

Quali sono gli obiettivi che vi siete prefissati?

Con questi propositi sopra elencati la Camera, in quanto istituzione delle imprese per le imprese, si è orientata a rafforzare il proprio ruolo su tre finalità fondamentali: accrescere la competitività del sistema imprenditoriale locale e promuoverne l'ampliamento della base produttiva; favorire l'integrazione dei settori economici secondo logiche di filiera e di distretto; innalzare

segue a pagina 34

Cascina Piancanelli Moscato d'Asti Docg

OSCAR DOUJA

Uve: 100% Moscato bianco
Colore: giallo paglierino
Profumo: tipico "aroma di moscato" molto fruttato e floreale
Sapore: la sensazione dolce è ben bilanciata da una buona freschezza, in bocca predominano salvia, muschio e miele
Servire a: 8-10°C
Abbinamenti: vino da dessert per eccellenza, molto piacevole anche nel fuori pasto

Azienda vitivinicola Piancanelli
strada per Canelli 22, 14050 Loazzolo (At)
Tel 0144 87287 - Fax 0144 857900
www.piancanelli.it

Cannubi 2004 Barolo Docg

OSCAR DOUJA

Uve: 100% Nebbiolo
Colore: rosso granato con riflessi arancione
Profumo: molto intenso, di frutti rossi e rosa, caratteristico, etereo, gradevole
Sapore: asciutto, pieno, robusto, austero ma vellutato, armonico, di grande struttura e raro volume, il retrogusto ricorda il caffè tostato
Gradi: 14% vol.
Abbinamenti: ideale con carni bianche e rosse e con formaggi stagionati

Monvigliero 2004 Barolo Docg

OSCAR DOUJA

Uve: 100% Nebbiolo
Colore: rosso granato con riflessi arancione
Profumo: ricorda immediatamente la rosa e la viola, uniti da liquirizia, pepe, caffè e tabacco; caratteristico, etereo, gradevole, intenso
Sapore: maestoso, strutturato, ricco di carattere, austero, ma vellutato, armonico
Gradi: 14% vol.
Abbinamenti: ideale con carni bianche e rosse e con formaggi stagionati

Cantina Terre del Barolo società cooperativa agricola
via Alba-Barolo 5, 12060 Castiglione Falletto (Cn) - Tel 0173 262053 - Fax 0173 262749
www.terredelbarolo.com

Incontri 2009
Greco di Tufo Docg

OSCAR DOUJA

Uve: 100% Greco
Colore: giallo paglierino
Profumo: aromaticamente e delicatamente profumato
Sapore: asciutto, pulito
Servire a: 13°C
Servire a: 8-10°C
Abbinamenti: ideale con arrosti di pesce e in genere con salse piccanti

Agricola Irpina srl
via Limatauro 48, 83039 Pratola Serra (Av) - Tel e Fax 0825 967038
info@agricolairpina.it

continua da pagina 33

la qualità e la diffusione dei servizi offerti alle imprese.

In che modo la Camera di commercio è impegnata per valorizzare il territorio?

Uno dei nostri impegni, conoscendo la realtà economica dell'Astigiano, è proprio quello di sostenere il settore agroalimentare e quello enologico. Rientra quindi in questo discorso la Barbera, che è il vino bandiera del nostro territorio. Abbiamo istituito un tavolo di lavoro con la filiera del vino con il quale intendiamo operare in sinergia per portarla al livello del Barolo e del Barbaresco. I primi importanti risultati si sono già visti con il riconoscimento della Docg.

Quindi anche l'organizzazione del Salone della Douja d'or va in questa direzione?

Proprio a sostegno del settore enologico, ma con riscontri positivi sugli altri comparti e in particolare su quello turistico, la Camera di commercio da oltre 40 anni organizza la Douja d'Or, il grande Salone nazionale dei vini selezionati che a settembre presenta una vetrina di oltre mille etichette, una grande enoteca che ha ottenuto quest'anno il patrocinio del ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali. Si tratta di un riconoscimento importante che premia il nostro impegno costante e determinato a favore delle imprese e dell'economia del territorio. **(G.N.)**

cod 16117, 16575

Torre Migliori Montepulciano D'Abruzzo Colline Teramane Docg

OSCAR DOUJA

Uve: 100% Montepulciano D'Abruzzo
Colore: rosso rubino intenso con lievi riflessi violacei
Profumo: delicato e al tempo stesso potente, etereo, intenso, di piccoli frutti rossi e marasca
Sapore: ampio, consistente, franco, abbastanza tannico, equilibrato e armonico; retrogusto lungo ed equilibrato
Gradi: 14°C
Servire a: 16-17°C
Abbinamenti: si sposa alla perfezione con l'agnello cotto al forno a legna, carni nobili in genere, cacciagione, brasato di manzo e formaggi stagionati

Tenuta Cerulli Spinozzi srl
ss 150 km17,600 64020 Canzano (Te)
Tel e Fax 0861 57360
www.cerullispinozzi.it

Sureimond 2009
Moscato D'Asti Docg

OSCAR DOUJA

Uve: 100% Moscato
Colore: paglierino con riflessi dorati
Profumo: ricco, intenso e fragrante del Moscato, ricorda il glicine, la pesca e l'albicocca, sentori di salvia limone e fiori d'arancio
Sapore: dolce, delicato, fresco con moderato tenore alcolico e giusto equilibrio tra alcol, zuccheri, acidità e aromi
Gradi: 5% vol.
Servire a: 5-8°C
Abbinamenti: con dessert, pasticceria in genere e formaggi

Bera azienda agricola
via Castellaro Cascina Palazzo 12 12050 Neviglie (Cn) - Tel 0173 630194 - 0173 630500 - Fax 0173 630956 - www.bera.it

Balbi Soprani 2009
Barbera D'Asti Docg

OSCAR DOUJA

Uve: 100% Barbera
Colore: rosso intenso tendente al granato con l'invecchiamento
Profumo: vinoso, etereo, con sentori di mora, prugna e spezie
Sapore: asciutto, rotondo, corposo, via via più armonico con l'invecchiamento
Servire a: 13,5°C
Servire a: 18°C
Abbinamenti: ideala con primi piatti con ragù, secondi a base di carne rossa, formaggi saporiti

Corte dei Balbi Soprani srl
via Cossano 5/A, 12058 Santo Stefano Belbo (Cn)
Tel 0141 841611 - Fax 0141 843277
www.balbisoprani.it

Nera, Valtellina d'oro

Il 38° Concorso nazionale vini a Doc e Docg "Premio Douja d'or" ha premiato l'eccellenza. La qualità dei Nebbioli valtellinesi della Casa vinicola Pietro Nera e dell'Azienda agricola Caven Camuna ha ottenuto l'ennesima conferma ad Asti, raggiungendo strepitosi risultati. Merito va all'enologo Stefano Nera che conferma di anno in anno le proprie capacità nel proporre i suoi nebbioli, frutto di lavoro e passione. Lusinghieri i risultati per Caven, che ha visto premiati tutti i suoi vini. *cod 16857*

La Priora 2004
Valtellina superiore Docg Sassella

PREMIO DOUJA

Uve: 100% Nebbiolo Chiavennasca
Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino che tende al granata con l'invecchiamento, profumo fine e persistente con sentore di viola, sapore morbido, vellutato, sapido, persistente ed elegante. In ambiente idoneo può invecchiare per oltre 10 anni
Gradi: 13% vol.
Servire a: 18°C
Abbinamenti: carni rosse, selvaggina, cacciagione, formaggi di media e lunga stagionatura

Al Carmine 2005
Valtellina superiore Docg Inferno

PREMIO DOUJA

Uve: 100% Nebbiolo Chiavennasca
Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino brillante che tende al granata con l'invecchiamento, profumo fruttato con sentore di lampone con note di violetta, sapore morbido, vellutato, sapido persistente ed elegante. In ambiente idoneo può invecchiare per oltre 10 anni
Gradi: 13% vol.
Servire a: 18°C
Abbinamenti: carni rosse, selvaggina, cacciagione, formaggi di media e lunga stagionatura

Azienda agricola Caven Camuna
via Caven 1, 23036 Teglio (So)
Tel 0342 484330 - Fax 0342 483796
www.cavencamuna.it

Signorie riserva 2005
Valtellina superiore Docg

PREMIO DOUJA

Uve: 100% Nebbiolo Chiavennasca
Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino brillante, profumo vinoso con sentori di frutti di bosco, sapore asciutto e senza cedimenti, giustamente tannico, sorprendentemente sapido, elegante e persistente. Conservato in ambiente idoneo può invecchiare per oltre 10 anni
Gradi: 13% vol.
Servire a: 20°C
Abbinamenti: carni rosse, selvaggina, cacciagione, formaggi di media e lunga stagionatura

Sforzato di Valtellina Docg 2005

PREMIO DOUJA

Uve: 100% Nebbiolo Chiavennasca
Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino che tende al granata con l'invecchiamento, profumo intenso e complesso che deriva dalle concentrazione raggiunte; gli aromi che si sviluppano con l'appassimento lo rendono austero e di grande finezza e intensità. In ambiente idoneo può invecchiare per oltre 10 anni
Gradi: 15% vol.
Servire a: 18°C
Abbinamenti: classico vino da meditazione e da fine pasto, può comunque essere degustato con carni rosse molto strutturate e formaggi stravecchi

Inferno riserva 2005
Valtellina superiore Docg

PREMIO DOUJA

Uve: 100% Nebbiolo Chiavennasca
Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino brillante che tende al granata con l'invecchiamento, profumo vinoso intenso con sentore di lampone e viola, sapore tannico, sapido, elegante e persistente. In ambiente idoneo può invecchiare per oltre 10 anni
Gradi: 13% vol.
Servire a: 20°C
Abbinamenti: carni rosse, selvaggina, cacciagione, formaggi di media e lunga stagionatura

Casa Vinicola Pietro Nera srl
via IV Novembre 43, 23030 Chiuro (So)
Tel 0342 482631- Fax 0342 483796
www.neravini.com

Una Primavera ricca per il Prosecco Docg

Sono 16 i Campioni e 5 le Menzioni della 14ª edizione del Gran Premio Primavera del Prosecco Docg. I vincitori sono stati decretati da 11 commissioni tecniche composte da Assoenologi sezione Veneto centro orientale, da Ais Veneto e dagli studenti delle classi VI della Scuola enologica G.B. Cerletti. Di seguito riportiamo tutte le aziende che per il 2010 rappresenteranno la Primavera del Prosecco alle manifestazioni nazionali e internazionali.

Ecco i Campioni: Valdoc Sartori - "Garbui" 2009, Adami - "Giardino" 2009, Masottina - "Montesco" 2004, Colvendrà - Colli di Conegliano Refrontolo Passito Doc Passito 2005. Menzioni a: Mionetto - "Spago" 2009, Lucchetta Marcello - Colli Trevigiani Igt Verdino Tranquillo 2009, Andreola di Pola Stefano - Colli Trevigiani Igt Verdino Frizzante 2009.

Nella 1ª Selezione Conegliano Valdobbiadene Docg Prosecco superiore garantito, invece, i Campioni sono stati: Andrea Da Ponte - "Cuvée Don Giovanni" 2009, Andreola di Pola Stefano - "Vigneto Dirupo" 2009, Cantina Colli del Soligo - "Solicum cuvée" 2009, Col Vetoraz Spumanti - Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut 2009, Mionetto - "Mo" 2009, Reghini Rive del Bacio - Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Extra Dry 2009, La Gioiosa - Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Extra Dry 2009, Stramaret - Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Extra Dry 2009, Andreola di Pola Stefano - "Vigneto Dirupo" 2009, Valdoc Sartori - Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Extra Dry 2009, Col Vetoraz Spumanti - "Millesimato" 2009, Tanorè - Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Dry Millesimato 2009. Menzioni a: Azienda agricola Marsuret - Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Dry 2009 e ad Azienda agricola Le Colture - Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Dry 2009.

cod 16222

Giardino
Valdobbiadene Prosecco Docg

CAMPIONE PRIMAVERA DEL PROSECCO

Uve: 90% Glera, 10% Chardonnay
Colore: giallo paglierino
Profumo: ampio e fruttato, ricorda la mela gialla, la pesca, il glicine e i fiori d'acacia. Equilibrio e delicatezza uniti a note aromatiche di grande freschezza
Sapore: leggero, morbido e sapido, fresco e fruttato. Di buona pienezza, rotondità e lunghezza; completa corrispondenza con il proumo e grande armonia
Gradi: 11% vol.
Servire a: 8-9°C
Abbinamenti: si accompagna a piatti leggeri e delicati a base di frutta e verdure. Ideale con tutti i piatti "estivi". Ottimo con il pesce e come aperitivo

Adami srl
via Rovede 27, 31020 Colbertaldo di Vidor (Tv) - Tel 0423 982110 - Fax 0423 982130
www.adamispumanti.it

Don Giovanni Da Ponte Prosecco superiore Docg Conegliano - Valdobbiadene

CAMPIONE SELEZIONE PROSECCO DOCG

Uve: 100% Glera
Colore: giallo paglierino scarico
Profumo: bouquet fruttato e delicato con sfumature floreali
Sapore: ricorda la mela golden
Gradi: 11,5% vol.
Servire a: 10-12°C
Abbinamenti: ideale a tutto pasto, con cibi leggeri, perfetto per antipasti

Distilleria Andrea Da Ponte Spa
corso Mazzini 14, 31015 Conegliano (Tv)
Tel 0438 933011 - Fax 0438 933034
www.daponte.it

Solicum Cuvée Brut Prosecco superiore Docg Conegliano - Valdobbiadene

CAMPIONE SELEZIONE PROSECCO DOCG

Uve: 100% Prosecco
Colore: giallo paglierino
Profumo: fruttato e floreale
Sapore: pieno e armonico
Gradi: 11% vol.
Servire a: 8°C
Abbinamenti: ideale con antipasti e piatti di pesce

Cantina Colli di Soligo
via Toffoin 6, 31053 Solighetto di Pieve di Soligo (Tv)
Tel 0438 840092 - Fax 0438 82630
www.collisoligo.com

Iwc, all'Italia 23 ori
Francia in testa con 942 medaglie

Sono 23 i vini italiani che hanno portato a casa una Medaglia d'oro alla 27ª edizione dell'International wine challenge (Iwc) a Londra. Di questi, 8 hanno anche ottenuto il "Trofeo", riconoscimento che viene assegnato ai vini che, avendo già ricevuto l'oro, vengono assaggiati nuovamente dalla giuria e messi a confronto con altri vini in base alla categoria di appartenenza. Le 8 etichette italiane sono prodotte da: Castello Romitorio, Cantine Riondo, Cantine Riunite & Civ., Cavit, Grattamacco, Moncaro Terre Cortesi, Pieropan e Vico Vicari. Con un numero record di 46 Paesi in gara, l'Iwc ha registrato una crescita del 15% di campioni inviati, con standard qualitativi sempre più elevati. Complessivamente sono state assegnate 4.026 medaglie, di cui 326 d'oro (+14% rispetto allo scorso anno), 1.445 d'argento (+14%), e 2.255 di bronzo (+9%). 3.301 vini hanno ricevuto la "Menzione" (+26% rispetto al 2009).

Da segnalare un numero senza precedenti di campioni dal Giappone, con 405 sake in gara che hanno ottenuto 14 ori, 40 argenti e 74 bronzi. La Francia si è classificata al primo posto con 75 ori. Le prime tre posizioni sul podio delle Medaglie d'oro hanno rispecchiato la situazione del 2009, con l'Australia seconda dopo la Francia con 65 ori e il Portogallo terzo con 35. Anche il podio dei Paesi con il maggior numero totale di medaglie conferma: Francia in testa, con un impressionante bottino di 942 medaglie, seguita da Australia (602) e Italia (394). *cod 16288*

Ottocentonero Lambrusco Emilia Igt

MEDAGLIA D'ORO

Uve: 50% Lambrusco Salamino, 40% Lamrusco Grasparossa, 10% Lancellotta
Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei
Profumo: intenso con sentori di frutti di bosco
Sapore: frizzante, pieno e armonico
Gradi: 11,5% vol.
Servire a: 14-16°C
Abbinamenti: accompagna bene primi piatti di pasta, lasagne, carni rosse alla griglia e pietanze saporite in genere

Cantina Albinea Canali
via Tassoni 213, 42123 Canali (Re) - Tel 0522 569505 - Fax 0522 327385
www.albineacanali.it

I NUMERI DELL'ITALIA

- **23 medaglie d'oro** (di cui 8 hanno ottenuto il Trofeo)
- **136 medaglie d'argento** (di cui 1 ha ottenuto il "Great value award")
- **235 medaglie di bronzo**
- **371 menzioni**
- **394 medaglie in totale**
- **774 riconoscimenti in totale**

Casa di Bricciano conquista l'oro col Sangiovese

La Casa di Bricciano

Immersa nella natura incontaminata delle verdi colline del Chianti, a 30 km da Siena e a 60 da Firenze, "La Casa di Bricciano" (tel 0577 749297 - **www.casadibricciano.it**) è una piccola azienda agricola biologica a carattere familiare che si sta distinguendo per l'alta qualità dei suoi prodotti enologici. Il proprietario, Peter De Pentheny O'Kelly, acquistò nel 1990 16 ettari di un'azienda abbandonata e tutt'ora è in fase di ristrutturazione e reimpianto. La produzione annua dell'azienda è di solo 12mila bottiglie di 4 tipi di vini rossi. Quest'anno la Collezione vini 2006 ha vinto due premi all'International wine challenge (Iwc): una Medaglia d'oro con il Sangiovese 2006 e una Menzione con il Chianti Classico Riserva. *cod 16288*

Kofl e Graun di Cortaccia
Medaglie d'oro a Bordeaux e Cembra

La Cantina Cortaccia si trova direttamente sulla Strada del vino nella bassa atesina, il "Giardino del Sudtirolo". A Cortaccia il clima continentale intra-alpino molto vario, con oltre 2mila ore di sole all'anno e le rinfrescanti brezze di sera, crea le condizioni ideali per la vegetazione di vini rossi forti dal frutto molto aromatico e di vini bianchi eleganti e minerali.

Sarà per queste caratteristiche che ben due dei vini della Cantina Cortaccia, l'Alto Adige Sauvignon Doc Kofl 2009 e l'Alto Adige Doc Müller Thurgau Graun 2009, hanno ricevuto la medaglia d'oro rispettivamente al Concours Mondial du Sauvignon e al 7° Concorso del Müller Thurgau.

Al Concours Mondial du Sauvignon di Bordeaux alle aziende italiane sono state assegnate 3 medaglie d'oro e 5 medaglie d'argento. Le medaglie d'oro sono state complessivamente 52 e 93 quelle d'argento, oltre ai 6 Trofei speciali, che hanno contrassegnato i vini con punteggio più alto nelle diverse categorie. Buona, dunque, la performance dell'Italia che, con 43 etichette presentate in concorso si aggiudica complessivamente 9 allori - sui 151 riconoscimenti attribuiti ai campioni in gara provenienti da ogni parte del mondo - segnando una netta supremazia geografica alle regioni del nord e centro Italia che, con i Sauvignon prodotti nelle regioni Friuli Venezia Giulia, Toscana, Veneto e Trentino Alto Adige, riesce a conquistare punteggi più che lusinghieri.

Al 7° Concorso del Müller Thurgau, invece, sono state assegnate 14 medaglie d'oro e 3 d'argento; 52 sono stati i vini partecipanti, italiani e stranieri. La 23ª Rassegna vini Müller Thurgau, inoltre, ha ospitato nelle sale di palazzo Maffei a Cembra (Tn) il convegno "Chi va piano non va sano e non va lontano. Evoluzione dei tempi e delle strategie nel marketing del settore vitivinicolo".

Tornando ai vini vincitori della Cantina Cortaccia, è importante sottolineare che sono vini bianchi dal carattere deciso, provenienti dai soleggiati colli vicino all'azienda, e che sorprendono per qualità e prezzo. Il Graun 2009 è un vino bianco ideale come aperitivo, per accompagnare antipasti saporiti, pesce e carne bianca. Mentre il Kofl 2009 è fruttato, fresco e vivace, quindi ideale compagno di pietanze vegetali e fresche.

cod 16289, 16185

Graun 2009
Alto Adige Müller Thurgau Doc

MEDAGLIA D'ORO - 7° CONCORSO INTERNAZIONALE MÜLLER THURGAU

Uve: 100% Müller Thurgau
Colore: giallo paglierino chiaro
Profumo e sapore: il mazzo di aromi evoca ricordi di erbe alpine, pere, prugne gialle e lillà. Il finale è come scendere a valle da grandi altitudini, gusto fruttato, leggermente dolce di albicocca, pesca bianca, mela estiva
Gradi: 12,8% vol.
Servire a: 9-10°C
Abbinamenti: come aperitivo, con antipasti saporiti, frutti di mare, pesce fritto e pietanze di carne bianca

Kofl 2009
Alto Adige Sauvignon Doc

MEDAGLIA D'ORO MONDIAL DU SAUVIGNON

Uve: 100% Sauvignon
Colore: giallo paglierino con riflessi verdi
Profumo e sapore: le sfumature fruttate ricordano i profumi selvatici di uva spina, salvia, sambuco e ribes nero. Il Kofl è un vino di montagna con un'acidità fresca e vivace
Gradi: 13,5% vol.
Servire a: 10-11°C
Abbinamenti: con tutte le pietanze a base di asparagi, rucola o salvia

Cantina Cortaccia
strada del vino 23, 39040 Cortaccia (Bz) - Tel 0471 880115 - Fax 0471 880099
www.cantina-cortaccia.it

Verona incorona 104 vini Bardolino il più premiato

Si è chiusa con 104 etichette selezionate in rappresentanza di 68 aziende la 7ª edizione del Concorso enologico "Verona wine top", il concorso riservato esclusivamente ai vini delle denominazioni di origine veronesi, organizzato e promosso dalla Cciaa di Verona con l'autorizzazione e il patrocinio del ministero delle Politiche agricole, e con il patrocinio della Regione del Veneto, del Comune di Verona, della Provincia di Verona e VeronaFiere. Le etichette coprono l'offerta enologica veronese, unica nel panorama nazionale con 12 denominazioni di origine tra Doc e Docg, e 68 aziende che rappresentano il tessuto vitivinicolo, fatto di marchi storici affiancati da realtà nuove. Elenco completo dei vini su **www.italiaatavola.net** al *cod 16063*.

Soraighe Ripasso
Valpolicella classico superiore Doc

SELEZIONE VERONA WINE TOP

Uve: 60% Corvina o Corvinone, 20% Rondinella, 20% Croatina
Colore: rosso rubino intenso
Profumo: intenso, spicca la ciliegia matura, frutti di sottobosco e note speziate dolci
Sapore: rotondo, persistente morbido
Gradi: 13% vol.
Servire a: 18-20°C dopo breve ossigenazione
Abbinamenti: selvaggina, carni grigliate e formaggi invecchiati

Soraighe - Casa vinicola Bennati Spa
via Legnaghi Corradini, 38 - 37030 Cazzano di Tramigna (Vr)
Tel 045 7820514 - Fax 045 7820876
www.casavinicolabennati.com - www.soraighe.com

Castel Faglia e Astoria sbancano a Spumanti d'Italia

Conferme per le bollicine nazionali: 11 regioni rappresentate, 313 campioni in valutazione e più di 30mila giudizi espressi. Le premiazioni del concorso si svolgeranno a Venezia ad ottobre al Forum Spumanti d'Italia. Intanto l'export delle bollicine segna un balzo: +18% in un semestre.

Il Franciacorta Docg extra brut dell'azienda Castel Faglia Spa di Cazzago San Martino (Bs) e lo Spumante brut "9.5 Cold wine" 2009 di Astoria vini di Crocetta del Montello (Tv) sono le due etichette che si sono aggiudicate i premi speciali "Grand Prix Forum Spumanti d'Italia", rispettivamente nelle categorie Vini spumanti ottenuti con rifermentazione in bottiglia e Vini spumanti ottenuti con rifermentazione in grandi recipienti d'acciaio. Entrambi hanno ottenuto il miglior punteggio (superando quota 85) al 9° Concorso enologico nazionale Spumanti d'Italia. *cod 16502*

Alla Marchiopolo il premio Top Line per il packaging

L'azienda vinicola milanese Marchiopolo ha vinto il primo "Top Line" 2010 per la creatività dell'abbigliaggio del vino Pas Operé. Al secondo posto si è piazzata l'astigiana Gancia, mentre al terzo la trevigiana Andreola. La Menzione speciale è andata all'azienda Fasol Menin di Valdobbiadene (Tv). Il premio, voluto dal Forum Spumanti d'Italia, è rivolto ai migliori packaging delle bottiglie di spumante italiano. Presenti quasi 300 sommelier. *cod 16291*

Merlot a Lugano A novembre torna il Mondial

C'è attesa per la 3ª edizione del Mondial du Merlot, che si svolgerà nuovamente nella splendida cornice di Lugano dal 12 al 14 novembre 2010. Tre le categorie: Merlot rossi in purezza, vecchie annate e assemblaggi rossi. I campioni saranno giudicati da una giuria internazionale, composta da enologi e da rappresentanti dei media e della sommellerie.

Obiettivo del concorso è quello di valorizzare il Merlot, un vitigno che, grazie alle sue caratteristiche, ha saputo adattarsi ai terroir e ai climi delle diverse regioni dove è coltivato. I palmares delle precedenti edizioni (ricordiamo la Gran medaglia d'oro assegnata nel 2009 allo sloveno "Capris Merlot Primorska 2005") e la grande diversità della provenienza dei campioni hanno dimostrato l'eleganza, la classe e la pienezza gusto-olfattiva dei vini di questo vitigno. *cod 16361*

Teroldego Rotaliano
Fiore all'occhiello di Mezzacorona

Il vitigno Teroldego ha da sempre rappresentato la punta di diamante della produzione dei vini rossi del Trentino per le sue caratteristiche e peculiarità. Fornisce la sua migliore espressione nella piana Rotaliana (Mezzocorona, Mezzolombardo, San Michele all'Adige - Tn), la zona classica di produzione e habitat ideale per questo vitigno di alta qualità, dalle caratteristiche organolettiche singolari e inconfondibile originalità, specie nel profumo. Caratteristiche che non si ripetono né si riscontrano nei prodotti ottenuti con le uve dello stesso vitigno coltivato al di fuori del campo Rotaliano.

Il Teroldego Rotaliano è stato definito il vino principe del Trentino, il vino che più personifica il carattere, la generosità e le qualità delle risorse enologiche locali. Le sue caratteristiche sono particolari. Colore: è rosso scuro, profondo, ricco, vivido con riflessi granati di intensità serica, intrigante. Profumo: fragranze di frutta matura, intense e variegate, che richiamano la mora selvatica, il mirtillo, il lampone, con il classico, sentore di terra, tartufo nero e cuoio, specialmente nelle selezioni di Teroldego Rotaliano destinate all'invecchiamento. Gusto: fine quanto possente, piacevolezza e concentrazione sono in equilibrio, per una complessa gamma di sapori che richiamano le specifiche fragranze balsamiche di questa varietà, con una struttura solida e un gusto appagante.

A sostenere la filosofia di un Teroldego Rotaliano "di razza" è l'azienda Mezzacorona di Mezzocorona (Tn) che vinifica solo uve adatte, seleziona, tra una costellazione di piccoli vigneti, le zone di coltivazione che forniscono le uve più ricche e dalla maturazione più equilibrata. È questo ciò che può vantare il Gruppo Mezzacorona, una mappa di vigneti, un patrimonio di tradizione, un approccio moderno e scientifico, un impegno collettivo. Lo dimostra la degustazione dei suoi vini, che esprimono tradizione e modernità in equilibrio perfetto. *cod 16297*

DOC RISERVA, DALLE MIGLIORI UVE

Il Teroldego Rotaliano Doc Riserva è la più importante proposta della produzione di Mezzacorona. Ottenuto dalle uve dei migliori vigneti del Campo Rotaliano, situati in prossimità dell'abitato di Mezzocorona. Le uve vengono raccolte a mano e consegnate entro poche ore in cantina situata nel cuore della piana Rotaliana, dove vengono selezionate, pigiate e inviate ai serbatoi per la fermentazione. La fermentazione è condotta a temperatura controllata (24-26°C) eseguendo ripetute operazioni di "rimontaggio" allo scopo di estrarre la sostanza colorante, di cui questa varietà è ricca, e il tannino da bucce e vinaccioli. Dopo circa 15 giorni di macerazione si effettua la svinatura. Dopo la fermentazione malolattica, inizia la fase di affinamento, che ha una durata minima di 2 anni, e avviene in parte in grandi botti di legno e in parte in barrique. Il prodotto che si ottiene conserva ancora la sua tipica vitalità, espressa con un colore rosso rubino intenso a riflessi violacei e profumi di frutta di bosco. L'affinamento in legno lo completa dal punto di vista aromatico, gli conferisce una notevole struttura. Il prodotto è infine imbottigliato a freddo, al fine di preservare vivacità e fragranza.

Mezzacorona
via Tonale 110 (ss 43), 38016
Mezzocorona (Tn) - Tel 0461 616399
www.mezzacorona.it

Poggialgallo wine golf cup

Il marchese Piero Antinori primo nella competizione

Nella cornice del Golf club di Punta Ala (Gr), tra lecci, querce e olivi, si è disputata lo scorso luglio la prima edizione della "Poggialgallo wine golf cup". Le tre giovani titolari, produttrici del Vino Nobile di Montepulciano "I Poderi di Poggialgallo", Olimpia, Allegra e Oretta Roberti, sono legate da mille ricordi giovanili a questi luoghi, tanto che hanno voluto sponsorizzare una gara di golf che verrà ripetuta ogni anno e che diventerà un appuntamento per gli amanti sia di questo sport sia del vino. Il messaggio che intendono mandare ai giovani è quello del "bere consapevole", che significa apprezzare fino in fondo il vino di qualità, con la moderazione della piena padronanza di sé. In sostanza, anche bere il vino è disciplina nella pienezza di sé stessi, come è disciplina rigorosa lo sport in genere e il golf in particolare. Ma non si aspettavano, certo, che si iscrivessero ben 61 partecipanti, soci non solo dei vari Golf club della Toscana, ma di tutta Italia.

Il primo classificato è risultato il marchese **Piero Antinori** (*nella foto insieme alla titolare Olimpia Roberti*), che ha fatto conoscere al mondo i suoi vini di altissima qualità. Ed è per questo che, con grande emozione, Olimpia gli ha consegnato una scatola di Vino Nobile di Montepulciano 2006.

È seguita una degustazione dei vini prodotti dall'azienda: il Nobile di Montepulciano, il Rosso di Montepulciano, L'Igt "L'Attesa" e il Chianti Colli Senesi. *cod 16649*

I Poderi di Poggialgallo
via delle Colombelle 7, 53045
Montepulciano (Si) - Tel 0578 758330
www. poggialgallo.com

FABAR
arredamenti | attrezzature | contract
fabar.com
fabararosio 22060 Carugo - Arosio (Co) strada Novedratese via 1° Maggio tel. +39 031 763 004 fax +39 031 758 538

Castello Bonomi

CruPerdu e Satèn, bollicine top

Castello Bonomi, unico Château della Franciacorta, sorge maestoso a 275 metri sul livello del mare sulle pendici del Monte Orfano, nel comune di Coccaglio (Bs). Con i suoi 24 ettari di splendidi vigneti sviluppati a gradoni, recintati e circondati da un parco secolare, rappresenta l'eccellenza di questi luoghi, punteggiati di borghi e palazzi carichi di storia. I vini di Castello Bonomi, grazie alla composizione del terreno ricco di calcare e substrati rocciosi, alla sua esposizione a sud, alla pendenza e al microclima, assumono particolarità organolettiche uniche per struttura, ricchezza e complessità.

Tra i fiori all'occhiello della produzione spicca CruPerdu, splendida cuvée di Chardonnay e Pinot nero ottenuto dalle vigne più vecchie del castello. Il "vigneto perso", scoperto per caso dallo *chef de cave* **Luigi Bersini** (*nella foto, a sinistra, con il brand manager Giovanni Berti*) oltre vent'anni fa e riportato in vita con determinazione, dona un vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdi, naso avvincente e complesso, all'insegna del frutto tropicale, lieviti e note tostate, che vira poi verso il boisé, palato morbido e avvolgente. CruPerdu esalta ogni situazione gastronomica, al ristorante come in casa. Altro Franciacorta imperdibile è il Satèn di Castello Bonomi; dalla spremitura di sole uve bianche (Chardonnay 100%) ha maggior cremosità e setosità. Con accattivante equilibrio fra struttura e acidità e una pressione leggermente inferiore è la bollicina ideale come aperitivo di benvenuto o per accompagnare menu di pesce e crudité. La sua ottima bevibilità lo rende ideale per i locali della sera e della notte. CruPerdu e Satèn Castello Bonomi sono presenti in tutte le guide italiane dei vini e hanno ricevuto numerosi riconoscimenti, tra cui una medaglia al blasonato concorso inglese Decanter world wine awards.

Castello Bonomi è aperto per visite e degustazioni da lunedì a sabato dalle 9 alle 18, su prenotazione telefonica a Gemma Mazzotti. *cod 16579*

CASTELLO
BONOMI
FRANCIACORTA

Castello Bonomi
Tenute in Franciacorta
via S. Pietro 46, 25030 Coccaglio (Bs)
Tel 030 7721015 - Fax 030 7701240
www.castellobonomi.it

Passioni di Zenato tutte in un libro e in una serata

Un libro monografico per raccontare e lasciare una traccia lunga cinquant'anni di vitivinicoltura fedele a due territori di spicco del Veronese: la Lugana e la Valpolicella. E, per gli ospiti, la possibilità di accompagnare l'artista diciannovenne Gabriella Compagnone nella creazione di inedite tracce nella sabbia.

In occasione dell'anno che celebra il primo mezzo secolo di attività, la serata del 13 settembre nella tenuta Santa Cristina propone un affascinante viaggio nella filosofia che ha reso celebre il marchio Zenato puntando sul concetto delle tracce che congiungono due generazioni. Si parte dalle linee direttrici del passato, abbozzate da Sergio Zenato, per arrivare, in perfetta soluzione di continuità, ai solchi che simboleggiano i nuovi orizzonti dell'azienda, oggi gestita dalla moglie Carla insieme con i figli Nadia e Alberto. *cod 16538*

Cantina Novelli, étoile della cucina

L'estate ha portato grandi novità per Cantina Novelli, azienda di Montefalco (Pg): la doppia medaglia d'argento alla Los Angeles Wine & spirits competition e la firma dell'accordo con la scuola di cucina Boscolo Etoile Academy, campus dell'arte culinaria che realizzerà nuovi menu dedicati ai vini della cantina. I suoi famosi Trebbiano Spoletino e il Montefalco Sagrantino sono stati selezionati per diventare materia di studio in degustazione e abbinamento durante i corsi. *cod 16861*

"Vigna La Rivetta" di Villa Sandi Bollicine versatili

Villa Sandi ripropone il Cartizze "Vigna La Rivetta", un vero gioiello prodotto per la prima volta nel 2009. Una preziosità prodotta in sole 6mila bottiglie anche per la seconda annata, mentre dalla vendemmia 2010 sarà disponibile la produzione del nuovo vigneto ricavato dai terrazzamenti realizzati nella parte più ripida del vigneto.

Le uve provengono dalle vigne di proprietà situate sull'omonima collina, nel cuore più nobile del Valdobbiadene Docg, dove la passione e la tenacia hanno reso possibile la coltivazione anche nelle zone più impervie. Felicissime e irripetibili condizioni consentono la produzione di un vino dalle caratteristiche uniche, che Villa Sandi propone nella versione brut, più indicata ad accompagnare l'intero pasto, anziché nel più classico dry in cui tradizionalmente viene prodotto il Cartizze. *cod 16496*

IL PIEMONTE NELLO SPIRITO
PRODUTTORE ASSOCIATO
vi aspettiamo ... in cima alla collina ...
La nostra enoteca è aperta tutto l'anno dal Lunedì al Venerdì dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.30. Il Sabato e la Domenica dalle 10.00 alle 12.30 e dalle 15.30 alle 19.00.
10 Ottobre 2010
Grapperie Aperte
Alla scoperta di un'arte antica: il lambiccare
Enoteca
Degustazioni gratuite con possibilità di acquisto di grappe e distillati anche in confezioni regalo
Mazzetti d'Altavilla
DISTILLATORI DAL 1846
Mazzetti d'Altavilla - Distillatori dal 1846
Viale Unità d'Italia 2 - Altavilla Monferrato (AL) - Piemonte - Italia - Tel. 0142/926147 - Fax 0142/926241 - info@mazzetti.it - www.mazzetti.it

Bruno Pizzul, Francalma Nieddu, Lucia Barzanò e Daniele Cernilli

Vestire la bottiglia è arte

Il Mosnel premia Francalma Nieddu

Si chiama Francalma Nieddu, è italianissima, ma il suo lavoro di designer l'ha portata ad Amburgo, dove ha sede lo studio italo-tedesco ondesign. È lei la vincitrice della terza edizione del Premio Il Mosnel "Questione di Etichetta". Il suo progetto di etichetta e packaging è stato scelto da una giuria di esperti (presieduta da Luisa Bocchietto e composta da Daniele Cernilli, Bruno Pizzul, Sonia Pedrazzini, Walter Mariotti, Dan Lerner e Lucia Barzanò), l'ha premiata perché «rappresenta al meglio l'identità dell'azienda» tra i lavori che sono stati presentati da cinque designer invitati a partecipare al premio dall'Associazione design industriale, sin dalla prima edizione del premio partner importantissimo della storica azienda di Franciacorta Il Mosnel, organizzatrice del certame.

cod 16331

"QdE" 2004
Franciacorta Docg Pas Dosé Riserva

Imbottigliato con lo sciroppo di tiraggio ed accatastato per la rifermentazione in bottiglia, dopo almeno 60 mesi dalla vendemmia il Franciacorta Pas Dosé Riserva "QdE" viene lavorato per compattare il sedimento contro il tappo provvisorio poi degorgiato e confezionato. Colore giallo paglierino brillante, spuma fine e persistente, sprigiona al naso un bouquet intenso, ampio ed emozionante con spiccate note di lieviti, crosta di pane e frutta secca. Al gusto è suadente, vivo, elegante e di grande equilibrio, perfetto per accompagnare i migliori piatti dell'alta ristorazione.

Vitigni: 60% Chardonnay, 25% Pinot nero, 15% Pinot bianco

Il Mosnel di Emanuela Barboglio e figli
contrada Barboglio 14, 25040 Camignone (Bs)
Tel 030 653117 - info@ilmosnel.com - www.ilmosnel.com

Nieddu riceve il premio dal presidente della Provincia di Brescia Daniele Molgora

Bruno Pizzul beve Franciacorta

Uno dei piatti proposti in abbinamento dallo chef Beppe Maffioli del Ristorante Carlo Magno di Collebeato (BS)

Il Finger food di Beppe Maffioli

Alcuni dei tanti ospiti della serata

Dalla passione giovane dei Fugatti nasce il corposo Enantio

L'Azienda agricola Roeno si distende nella Valdadige-Terradeiforti, fra Trentino e Veneto, ai piedi del monte Baldo e vicino al lago di Garda. L'amore per la terra ha fatto sì che i proprietari Roberta, Cristina e Giuseppe Fugatti riscoprissero un vitigno autoctono, l'Enantio.

La storia racconta che lo storico Plinio il Vecchio, nel I secolo d.C., dissertando di viti selvatiche e coltivate, scriveva: «*La brusca: hoc est vitis silvestris, quod vocatur oenanthium...*» (È una vite selvatica chiamata Enantio). Vino di personalità, figlio di un vitigno selvatico: Enantio o lambrusca a foglia frastagliata. La sua vendemmia avviene con selezione in campo, la vinificazione a temperatura controllata a contatto con le vinacce e con sistemi soffici di rimescolamento. È di colore rosso rubino intenso, il profumo ricorda i frutti di bosco. Ideale con selvaggina e cacciagione, arrosti e formaggi. L'Enantio Terradeiforti Doc 2006 ha vinto la medaglia d'argento al Concorso internazionale Selezione del sindaco 2010. *cod 16564*

NUOVO ROSATO PER LA BERGAMASCA LE MOJOLE
Il "Donna Marta Rosa Bergamasca Igt" è il nuovo vino rosato prodotto da Marta Mondonico a "Le Mojole" di Tagliuno di Castelli Calepio (Bg); è ottenuto da uve Merlot, vendemmia 2009, di ottima qualità. Vinificazione a freddo. *cod 16150*

CONTRO L'ABBANDONO NASCE LA BANCA DEI VIGNETI
L'idea è della Cantina Frentana di Rocca San Giovanni (Ch) che, in risposta alla contrazione delle superfici regionali a vigneto, ha preso in carico 15 ettari di pregio dati poi in gestione e coltivati in agricoltura bio. *cod 16220*

CANTINA TERLANO DEBUTTA A DUBAI - Da Londra a New York, da Chicago a Las Vegas: i vini della Cantina di Terlano hanno raggiunto anche mete lontane. Ad agosto c'è stato il debutto a Dubai (Emirati Arabi Uniti), al Burj Al Arab, dove per l'occasione sono stati degustati il Sauvignon blanc Quarz e il Pinot noir Montigl. *cod 16225*

RUFFINO RESTA AI FOLONARI, WORLD BEVERAGE CEDE LE QUOTE - Il marchio storico del Chianti Classico rimane saldamente nelle mani della famiglia Folonari. World beverage, veicolo del fondo inglese Investindustrial guidato da Andrea Bonomi, ha ceduto le sue quote a Constellation Brand, che sale così al 49,9% di proprietà. *cod 16227*

BRESCIA LAT
www.brescialat.it
FORMAGGI FRESCHI BRESCIALAT,
fresca delizia
Straccino
Crescenza
Ricotta
La linea freschi di Brescialat regala al tuo palato tutta la squisita dolcezza del latte fresco e l'irresistibile gusto di ingredienti genuini frutto di un'antica tradizione casearia. Assapora la delicatezza golosa dei Freschi Brescialat e lasciati andare al gusto autentico di un'irresistibile prelibatezza.
BRESCIALAT S.p.A. · Chiari (BS) · www.brescialat.it

Vendemmia, Uiv stima +5%
Il "vigneto Italia" gode di buona salute

Le stime produttive per la vendemmia di quest'anno sembrerebbero indicare una crescita rispetto allo scorso anno, con un aumento comunque contenuto entro i limiti del 5%. Se così fosse, in volume assoluto, potrebbe tornare sui livelli del 2008 e superare quota 46 milioni di ettolitri. Secondo i dati Istat nel 2009 la produzione vinicola si era invece fermata a 45,4 milioni di ettolitri. Attesa, in media, una qualità buona delle uve.

È quanto emerge da una prima ricognizione sullo stato dei vigneti della Penisola, svolta durante l'estate da Ismea e Unione italiana vini (Uiv). La cautela è comunque d'obbligo: infatti oltre alle variabili estive quest'anno sugli esiti della campagna inciderà anche la variabile legata agli effetti della vendemmia verde, attivata per la prima volta, che di fatto va a togliere materia prima dal circuito produttivo.

Una caratteristica che accomuna il "vigneto Italia" di quest'anno è il ritorno a un calendario "normale", dopo i tempi anticipati del 2009: il freddo rigido che ha contraddistinto il lungo e piovoso inverno ha infatti rallentato lo sviluppo vegetativo, determinando uno slittamento in avanti, rispetto allo scorso anno, di quasi tutte le fasi fenologiche.

Scendendo nel dettaglio regionale, si osserva una sostanziale omogeneità all'interno delle macro-aree nazionali. Nel Nord, infatti, quasi tutte le regioni si collocano, al momento, su livelli produttivi uguali o superiori alla campagna scorsa: Piemonte (=/+), Lombardia (=), Valle d'Aosta (=/+), Liguria (=), Veneto (=), Trentino (=/+), Alto Adige (=), Friuli Venezia Giulia (=).

Previsioni in linea con il 2009 anche per il Centro, ad eccezione delle Marche, dove, come in larga parte del Meridione, si stima un recupero, almeno parziale, delle perdite subite lo scorso anno: Emilia Romagna (=/+), Toscana (=), Marche (+), Umbria (=), Lazio (=), Abruzzo (+).

Al generale incremento del Sud, infine, sembrano sottrarsi le produzioni delle due isole maggiori: Campania (+), Puglia (+), Molise (+), Calabria (+), Basilicata (+), Sicilia (-), Sardegna (-/=). *cod 16415*

Vola l'export di spumante, Italia batte Francia negli Usa

Volano le esportazioni di spumante italiano nel 2010, con un aumento record del 22% delle bottiglie spedite nel mondo. È quanto emerge da un'analisi della Coldiretti relativa ai primi 5 mesi del 2010 in occasione dell'avvio della vendemmia in Franciacorta, dove il Consorzio di tutela stima una produzione complessiva di circa 220mila quintali d'uva fra Chardonnay, Pinot nero e Pinot bianco. L'andamento positivo delle esportazioni di spumante made in Italy traina l'intera produzione vitivinicola nazionale all'estero che fa segnare un aumento del 5%, dovuta soprattutto alla crescita del 13% negli Stati Uniti, mentre i volumi diretti in Europa rimangono pressoché stabili.

Il primo mercato extra-comunitario di sbocco, con un quarto del valore totale delle esportazioni, sono gli Stati Uniti dove il vino made in Italy ha conquistato il primato rispetto a Francia e Australia. Il risultato è di buon auspicio per la vendemmia 2010, con la quale l'Italia potrebbe sorpassare la Francia nella produzione di vino con un aumento fino al 5% rispetto allo scorso anno. *cod 16768*

Marsala nel mondo

La Sicilia parte da Londra per rilanciare il vino simbolo dei 150 anni dell'Unità d'Italia

Spiace constatare ancora una volta che il vino Marsala non riesce a uscire dal cono d'ombra e riconquistare il favore dei consumatori più esigenti e preparati. Il Marsala è un vino complesso, di nicchia, che deve tornare a essere l'elemento principale dell'identità di un territorio particolare come quello espresso dall'agro marsalese. Occorrono però innovazione, selezione dei contenuti scientifici e culturali, maggiore tutela della tipicità di questo vino storico italiano che, per nascita e vocazione, è il vino più internazionale della storia enologica d'Italia.

Su queste basi, l'Istituto della vite e del vino della Regione siciliana intende innescare un nuovo passo e, in accordo con il Consorzio di tutela della Doc di Marsala e i produttori del territorio, ha costituito una cabina di regia con il compito di mettere in atto azioni concrete per colmare il gap conoscitivo generale che sconta il vino Marsala sulle nuove generazioni e rilanciarne l'immagine in Italia e all'estero.

Nel 2011 le celebrazioni per i 150 anni dell'Unità d'Italia saranno il primo banco di prova su cui misurare le azioni di rilancio contenute nel Protocollo d'intesa. A Marsala si terrà un grande evento di degustazione, poi l'Inghilterra e Londra, terre d'elezione del vino Marsala, per rinnovare il legame antico con gli inglesi e con un mercato che esprime tendenze e stili di vita che si proiettano sul mondo intero. Il wine tasting a Londra siglerà un gemellaggio tra Sicilia e Inghilterra. **(R.V.)**

cod 16699, 16555

Da sempre patrimonio nazionale

Passano i decenni. Ma a Marsala (Tp) possiamo ben dire, senza incorrere in esagerazione alcuna, che passano i secoli. Correva l'anno 1773. Una tempesta di scirocco imperversava al largo della costa occidentale siciliana allorquando ivi veleggiava con il suo brigantino Elizabeth, il lungimirante suddito di Sua Maestà britannica John Woodhouse. Woodhouse e il suo equipaggio trovarono provvidenziale rifugio nel porto di Marsala. Si rifocillarono degustando il solare vino locale, il perpetuum, già invecchiato in botti grandi di buon legno.

Woodhouse gradì molto, intuì la possibilità di business ed eseguì un test market inviando circa 20mila litri di quel tesoro ai suoi connazionali, che lo accolsero decretandone il conseguente successo. Devono passare circa 60 anni perché sia un imprenditore italiano a divenire leader nella produzione e nella commercializzazione su scala mondiale del Marsala. L'abile imprenditore è Vincenzo Florio che nel 1832 insediò il suo baglio sul fronte del porto. E c'è vino Marsala nella storia dell'Unità d'Italia. E fu così che al leader Florio si aggiunsero i followers, nomi oggi illustri quali Baglio Oneto, Martinez, Pellegrino, Pipitone Spanò e Lombardo.

Sempre pronta per l'ospite la bottiglia di Marsala, da sorseggiare fuori pasto. Snellezza e sobrietà suggeriscono il salto di un secolo circa e siamo ai nostri giorni quando ci si accorge che il Marsala sta invecchiando nell'unico modo deteriore; nobile e magnifico essendo invece l'invecchiamento nelle botti di legno pregiato.

Abbiamo degustato il Marsala Vergine Baglio Florio insieme con un ottimo gorgonzola dolce. Eccellente. Vorremo riprovarci, lo stesso Marsala Vergine con il Pecorino di Fossa di Sogliano. Si sappia, insomma, che il Marsala Doc è solo quello prodotto, invecchiato ed imbottigliato in provincia di Trapani (esclusi i territori dei comuni di Alcamo, Favignana e Pantelleria). **(V.D.A.)** *cod 16005*

Festa del gusto con Pellegrino e Cuochi lombardi

Il 17 e 18 settembre nelle Cantine Pellegrino di Marsala (Tp), in occasione del "Pellegrino cooking festival", i protagonisti saranno i Cuochi di Lombardia capitanati da Matteo Scibilia, chef dell'Osteria della buona condotta, per una kermesse all'insegna del buon bere e della buona tavola. Il Pellegrino cooking festival, kermesse enogastronomica patrocinata dal ministero per i Beni e le attività culturali e della rappresentanza in Italia della Commissione europea, si svolge ormai da 7 anni e ha ottenuto una certa fama e notorietà per gli addetti al settore, con l'obiettivo di celebrare il buon bere e la cucina di qualità.

Ecco l'elenco dei Cuochi di Lombardia che parteciperanno al festival: Matteo Scibilia - Osteria della buona condotta; Enrico Cerea - Da Vittorio; Stefano Radice - La Sprelunga; Gaetano Simonato - Tano Passami l'Olio; Paolo Manfredi - La Valtellina; Domenico Virgilio - La Barca; Roberto Andreoni - Via del Borgo; Pietro Milo - Nesis. *cod 16628*

Un autoctono al mese

Vitigno Carica l'asino Fresco e aromatico, con un passato curioso

Carica l'asino è un antichissimo vitigno a bacca bianca, diffuso nelle province di Alessandria e Novara. Le sue origini sono probabilmente liguri, presenta analogie con il Vermentino e il Pigato. Il suo nome sembra derivare dal fatto che nell'Acquese, per la pendenza molto elevata del terreno, era necessario trasportare l'uva sul dorso di un asino. Viene vinificato con altri vitigni: Cortese, Timorasso, Barbera bianca o Moscato bianco. A livello ampelografico presenta una foglia medio-grande, pentagonale, un grappolo medio, conico-piramidale, talvolta con ali, un acino medio-grande, sferico con buccia pruinosa di colore verde-giallo dorato chiaro.

Aziende come Marenco di Strevi (Al) lo vinificano in purezza e nasce il carialoso (la dizione dialettale del nome del vitigno); curiosa invece la storia di quello prodotto dall'azienda Carussin di San Marzano Uliveto (At). In un podere in Valle Asinari, recentemente acquistato, il vecchio proprietario aveva impiantato il vitigno e considerando la passione della proprietaria per gli asinelli è nato il Carica l'asino in uvaggio con il Cortese.

Il vino ottenuto è di colore paglierino chiaro con profumi freschi e vegetali, fresco anche al gusto, con un ricordo di erbe aromatiche. Si accompagna ad aperitivi e piatti semplici. Rimanendo sempre con una etimologia simile, nel brindisino esiste un vitigno autoctono a bacca nera, di probabili origini dalmate, dal nome Susumaniello. Deve il suo nome alla caratteristica di essere molto produttivo nei primi anni della sua vita, da produrre tanto vino da "caricare un asino". **(P.G.)** *cod 16169*

Torna la Dorona, grazie a Bisol rinasce il vino dei Dogi

Sembra una favola, ma è andata proprio così. Un giorno **Gianluca Bisol**, appassionato produttore di Prosecco di Valdobbiadene, durante una gita in barca nella laguna di Venezia, rimase colpito nell'isoletta di Mazzorbo da alcuni tralci di vite di una piccola vigna murata, quasi sommersa dalle erbacce.

Si trattava di un vitigno sconosciuto ai più, ma dal glorioso passato: era la Dorona, proprio quello del Vino dei Dogi, citato nella storia dei fasti lagunari fin dal 1400 ma dimenticato da decenni. A settembre la prima, attesa vedemmia, e sarà un vino dorato, dai profumi caratteristici, forse simile al Soave ma dal fondo salmastro rubato alla laguna.

Non mancano le previsioni: le bottiglie saranno non più di 8mila, in confezione da 50 cl, per una resa di 40 quintali in tutto. Sarà in vendita da febbraio 2012, ma lo start alle prenotazioni sarà dato scaramanticamente solo a vendemmia iniziata, in 3 lotti di certificati d'acquisto.

Alla bottiglia, artistica e con una doverosa nota d'oro, stanno già lavorando i maestri vetrai di Murano e c'è da giurare che sarà contesissima dai collezionisti. «Venissa è un omaggio alla storia e alla cultura della Laguna di Venezia da sempre legata particolarmente a Valdobbiadene», ha detto Bisol. **(M.M.)** *cod 16489*

"VIGNA ECCELLENTE" PREMIA IL MIGLIOR VIGNETO MARZEMINO

Torna il 19 settembre a Isera (Tn) il primo concorso in Italia volto a premiare il miglior vigneto e a valorizzare l'impegno e la cura del viticoltore. Circa 40 le aziende agricole partecipanti per un totale di 177.779 mq di "vigneti eccellenti". I vigneti iscritti risultano in totale 46. *cod 16156*

"VITE IN RIVIERA", CUOCHI E VINI PER BENEFICENZA

- Lo scorso luglio a Pieve di Teco (Im) si è tenuta una serata per la ricerca contro leucemie, linfomi e mieloma. Protagoniste le ultime annate dei vini liguri, accompagnate dai formaggi di capra di Rezzo e dai salumi della provincia di Torino. In cucina l'Unione italiana ristoratori. *cod 16293*

BUSI È IL NUOVO PRESIDENTE DEL CONSORZIO VINO CHIANTI

Il nuovo Consiglio d'amministrazione ha eletto all'unanimità Giovanni Busi, già al vertice del Consorzio Chianti Rùfina, come presidente del Consorzio. Il punto centrale del suo mandato: valorizzare anche all'estero il "concetto di Chianti", che tutto il mondo ci invidia. *cod 16503*

15 ISTITUTI SLOVACCHI SCOPRONO IL VINO BERGAMASCO

Una quindicina di direttori di istituti professionali alberghieri della Slovacchia sono stati ospiti a Bergamo per conoscere l'offerta turistica della provincia. Nel corso del loro soggiorno hanno anche visitato l'azienda "Caminella" e la "Medolago Albani". **(R.V.)** *cod 16414*

A FIRENZE NASCE "PROGETTO CHIANTI SRL"

- Lo scopo della nuova società, nata dalla compartecipazione tra Fidi Toscana Spa e il Consorzio del vino Chianti, è quello di porsi come punto d'incontro fra i produttori del vino toscano e gli operatori per il miglioramento distributivo del Chianti Docg. *cod 16358*

Zanella: Niente ansia
Al Franciacorta interessa la qualità

Si vendemmia in Franciacorta. Per l'occasione, abbiamo incontrato **Maurizio Zanella** (*nella foto*) che si prepara ad affrontare la prima vera vendemmia nelle vesti di presidente del Consorzio di tutela. La Franciacorta è leader in Italia del mercato delle bollicine metodo Classico: 101 aziende imbottigliatrici, altre 180 che producono uve, 9,5 milioni le bottiglie vendute nel 2009 per un fatturato di 120-130 milioni di euro. Quest'anno si pensa di arrivare a superare i 10 milioni di bottiglie vendute (+4-5%).

Dove volete arrivare?

Vogliamo arrivare a produrre ancora meglio. I numeri non ci interessano. Siamo la prima zona italiana per le bollicine, per ora, ma ci sono altre zone che ci supereranno in quantità, pensiamo al Trentino e all'Oltrepò, che hanno estensione di vigneti superiore alla nostra. Il problema non è di mantenere l'attuale leadership di quantità: anche se arrivassimo secondi o terzi non abbiamo ansia da prestazioni, a noi interessa qualificare ulteriormente la produzione. Il disciplinare di produzione è al suo ottavo cambiamento in questi anni per cercare di crescere il livello qualitativo del prodotto e distinguersi dagli altri non tanto perché siamo i più grossi, ma i più bravi.

Per fare del buon vino - lei sostiene - ci vogliono territorio, amore, soldi, tempo e tradizione. Alla Franciacorta manca qualcosa?

Tutto questo ce l'ha. La cosa che ci manca di più è la tradizione. L'anno prossimo, nel 2011, saremo ai 50 anni di produzione in Franciacorta, almeno per le aziende più vecchie, pochissime. In 50 anni si acquisisce poca tradizione. Il problema è infondere questa cultura che solo la tradizione può dare, una cultura qualitativa. Quello che manca alla Franciacorta è il numero di vendemmie, perché solo un numero grande di vendemmie dà al produttore tradizione e consapevolezza di migliorarsi ogni anno. Il Consorzio sta cercando di supplire alla carenza della tradizione della zona adoperandosi con disciplinari più ristretti e con un ufficio tecnico che è più presente, dà consigli e aiuta le nuove aziende.

Cosa prevede per il 2011?

Il 2011 sarà un anno di ripresa generale. Per quanto ci riguarda, penso ai nuovi mercati che abbiamo davanti, gli spazi che possiamo conquistare: al centro e sud Italia siamo ancora poco conosciuti dal consumatore finale, così come all'estero. Abbiamo praterie da conquistare, un avvenire straordinario ci aspetta. Dobbiamo ancora investire molto per far conoscere la nostra qualità a un pubblico sempre più vasto.
(R.V.) *cod 16753*

UNA NUOVA BRAND IDENTITY

Franciacorta
Unione di Passioni

Quest'anno il Franciacorta cambia immagine e per farlo ha incaricato Rba Group, agenzia creativa milanese. Il lavoro di Rba è iniziato con la ridefinizione del logo del Consorzio per la tutela del Franciacorta, scegliendo la sintesi nella parola Franciacorta, un solo termine che identifica sia il territorio che il prodotto. Franciacorta esprime un legame indissolubile fra la terra situata tra Brescia e il lago d'Iseo, l'impegno degli uomini che la lavorano da sempre e la qualità del suo prodotto principe, divenuto emblema di un territorio. *cod 16418*

UN TERRITORIO IN FESTA

Nei due giorni del "Festival Franciacorta in cantina" (18 e 19 settembre), promosso dal Consorzio, si potrà partecipare a tour guidati in bus della durata di 3 ore, percorrendo i vigneti e le bellezze storico-artistiche, con sosta in due cantine per degustazioni. Ogni azienda è presente sul sito **www.festivalfranciacorta.it**.
(M.F.) *cod 16483*

Maddaloni: Obiettivo mille bollini di qualità

Isnart certifica i ristoranti italiani nel mondo

di Lucio Tordini

Avviato con successo il progetto "Ospitalità italiana - Ristoranti italiani nel mondo", iniziativa di Unioncamere che nasce dalle esperienze acquisite sul territorio nazionale grazie al marchio "Ospitalità italiana", certificazione di qualità che coinvolge oggi oltre 5mila strutture ricettive e nata nel 1997 con il supporto operativo dell'Istituto nazionale ricerche turistiche (Isnart).

Il nuovo progetto, che esporta i criteri valutativi al di fuori dei confini nazionali applicandoli ai ristoranti italiani nel mondo, ha come obiettivi lo sviluppo e la promozione delle tradizioni dei prodotti agroalimentari italiani, la valorizzazione della cultura enogastronomica italiana e dell'immagine dei ristoranti italiani all'estero, e la creazione di una rete internazionale che consenta la realizzazione di eventi promozionali delle eccellenze produttive made in Italy. Sono state coinvolte nell'iniziativa 75 ambasciate delle Camere di commercio nel mondo. Per capire a fondo gli obiettivi del progetto e individuare le prospettive future abbiamo intervistato il neo presidente dell'Isnart **Maurizio Maddaloni** (*nella foto*).

Grazie alla collaborazione tra Isnart e le Camere di commercio si sono consolidati i progetti di valorizzazione delle strutture ricettive, dal marchio "Ospitalità italiana" nelle diverse province dello Stivale fino al nuovo marchio "Ospitalità italiana - Ristoranti italiani nel mondo" per quanto riguarda i locali all'estero. Quanto conta per il turista/cliente una simile certificazione di qualità?

Rispondo senza mezzi termini: è fondamentale. Basti pensare che la gastronomia e la ristorazione italiana stanno assumendo sempre più un ruolo importante sia a livello economico sia a livello culturale. La notorietà dell'Italia gastronomica all'estero è indubbia: il 9,5% degli stranieri cita spontaneamente il nostro Paese in relazione a "cibo e buona cucina" e la valutazione de "i pasti e la cucina" nell'esperienza di chi ha visitato il nostro Paese risulta di 7,9 in un range da 1 a 10. Sulla base di questi dati si capisce come il nuovo marchio sia una certezza che tutela le nostre tradizioni e l'italian style nel rispetto di chi siede a una "nostra" tavola all'estero.

Quanto conta la qualità gastronomica per i ristoranti italiani nel mondo?

Abbiamo potuto constatare che la nostra ristorazione all'estero presenta altissimi livelli di qualità, un fortissimo legame con i prodotti tipici e un'attenzione particolare ai piatti tradizionali italiani. Quegli stessi piatti, peraltro, che i visitatori stranieri apprezzano di più quando sono in Italia. Il marchio "Ospitalità italiana" rappresenta dunque una grossa opportunità per i nostri locali all'estero: un'opportunità unica che premia chi ha impostato il suo lavoro sulla qualità gastronomica.

Con quali modalità avverrà la consegna dei riconoscimenti ai ristoranti?

La procedura di certificazione prevede alcune precise fasi: intanto una campagna di comunicazione da

parte delle Camere di commercio italiane all'estero, quindi la candidatura da parte dei ristoranti, poi l'ammissione e la visita da parte delle Camere. Solo a questo punto il Comitato di valutazione verifica che il ristorante abbia i requisiti necessari per ottenere la certificazione.

Quanto conta l'utilizzo di materie prime made in Italy di qualità e prodotti a marchio Dop e Igp nella valutazione di un ristorante italiano all'estero?

Conta molto, consideri infatti che i ristoranti italiani all'estero devono rispettare un ben preciso disciplinare: "dieci comandamenti" che rappresentano una *conditio sine qua non* per ottenere il marchio e che prevedono tra l'altro la descrizione nel menu di almeno cinque ricette con la segnalazione della provenienza e ancora un elenco preciso con tutti i prodotti enogastronomici italiani Dop o Igp utilizzati nel locale.

In che modo il progetto potrà contribuire alla tutela del Made in Italy e alla valorizzazione della cucina italiana nel mondo?

L'offerta enogastronomica italiana attira da sola il 7% degli stranieri che trascorrono una vacanza in Italia: un turismo che genera sul territorio un impatto economico stimato in 1,5 miliardi di euro spesi nel 2009. A questo fattore di successo sta contribuendo anche chi nei Paesi stranieri sta portando avanti la cultura gastronomica italiana: i nostri ristoratori all'estero che, grazie alla loro cucina e alla presentazione dei nostri prodotti tipici, stanno diventando sempre più veicoli di promozione della destinazione Italia. Il progetto "Ospitalità italiana - Ristoranti italiani nel mondo" si inserisce in questa logica proprio perché è un processo di emulazione costruttiva, in quanto chi farà parte di questo "club dei ristoranti italiani nel mondo" sarà spinto a utilizzare solo prodotti di origine italiana. Anche questo un modo efficace per contrastare il dilagante fenomeno delle contraffazioni.

OSPITALITÀ ITALIANA
QUALITY APPROVED

Quanti ristoranti si prevede saranno certificati con il "bollino" di qualità a un anno dal varo dell'iniziativa?

Certamente mille, ma il nostro obiettivo è di arrivare a qualche decina di migliaia nell'arco di pochi anni. In ogni caso consideri che il nostro progetto ha già coinvolto le Camere di commercio dislocate in 45 diversi Paesi nel mondo. Il progetto "Ristoranti italiani nel mondo" è diventato così una realtà nelle più diverse città: da Londra a Città del Capo, da Chicago a Dubai. E a proposito di distribuzione per aree geografiche le svelo qualche dato: i ristoranti candidati sono nel 48,3% dei casi in Europa, nel 14% nel Nord America, nel 13,9% in Asia e Medioriente, nell'11% in Centro e Sud America, nel 7,7% in Oceania e nel 5,1% in Africa. *cod 16842*

CAMPIONI
SI DIVENTA
Vincitori medaglia d'oro
all'international coffee tasting 2008
Nominato miglior espresso al
Campionato Italiano baristi 2010
Corsi di Espresso e LatteArt con il
Campione Italiano Andrea Lattuada
MEDAGLIA D'ORO
International Coffee Tasting 2008
trismoka: l'espresso campione
per un Barista eccellente
trismoka
selezionatori di caffè
Trismoka, via Garibaldi 28 - 25030 Paratico (BS) - Tel. 035 913 636 - Fax 035 426 25 11 - info@trismoka.it - www.trismoka.it

Professionisti sul Garda
27° congresso internazionale Fic

di Sergio Mei

Il 27° Congresso nazionale e il 1° Congresso internazionale della Federazione italiana cuochi (Fic) si svolgeranno dal 24 al 28 ottobre a Pacengo di Lazise di Castelnuovo del Garda (Vr). Il 24 ottobre i congressisti si raduneranno all'interno del Parco di divertimenti di Gardaland e poi al Gardaland Theatre per la cerimonia ufficiale di apertura.

Sergio Mei
Executive chef del Four Season di Milano, presenta i suoi colleghi

Lunedì 25 ottobre sarà la giornata della **Lombardia**. Dopo una visita tecnica al Consorzio di tutela del Grana Padano, a un oleificio della zona e una degustazione delle proposte vinicole della Franciacorta, all'Hotel Parchi del Garda si terrà una conferenza dal titolo "Un riso per amico. Le proprietà organolettiche del riso e le novità sugli usi curativi di questo prodotto", con una dimostrazione pratica in una cucina allestita. Seguirà una tavola rotonda, più che mai attuale, sui rischi e le opportunità di essere inseriti nelle guide gastronomiche, un aperitivo preparato dalle Lady chef di Brescia e una cena promossa dallo chef team Lombardia.

Intera giornata dedicata al **Trentino Alto Adige** quella del 26 ottobre. Al Gardaland Hotel si terrà l'"Agorà dei giovani", un corso di formazione degli istituti alberghieri e un viaggio attraverso le Strade del vino e dei sapori del Trentino con una gita finale sul lago a bordo della motonave traghetto "Brennero" per un viaggio culinario formativo dei maestri di cucina. Al Pala Meeting di Riva del Garda apertura dell'Expo Chef e una dimostrazione delle Lady Chef del Trentino-Alto Adige con le due specialità, già sperimentate al Palafiere di Riva del Garda, "Cappuccino di patate Grestame" e "Speck della Val Rendena". Nel frattempo, presso l'Hotel Parchi del Garda avranno inizio i lavori congressuali con due tavole rotonde sul tema. "Quale futuro per i giovani cuochi?", la prima, "La cucina in rosa", la seconda.

Mercoledì 27 ottobre, in occasione della giornata del **Veneto**, sono in programma visite tecniche alle aziende dei Colli veronesi e a Verona città (Arena). Incontro presso i saloni della Gran Guardia con l'Unione cuochi e le Lady Chef del Veneto.

Sempre il 27 saranno di turno il Congresso nazionale e il primo Congresso internazionale presso il Gardaland Theatre con collegamento in videoconferenza con gli chef di tutto il mondo. All'Hotel Parchi del Garda seguiranno due Convegni, "Quali strumenti abbiamo per migliorare una sana alimentazione, sostenibile per tutti?" e "Tradizione o innovazione? Prodotti italiani o globalizzazione?", cui seguirà una cena di gala realizzata dagli chef veneti in collaborazione con la Nazionale italiana cuochi. *cod 16199*

le ricette di Sergio Mei

Tartare di pesce, molluschi e crostacei con minestrone di verdure

INGREDIENTI: 120 g di filetti di rombo, 120 di polpa di salmone, 120 di capesante, 120 di code di gamberi, 30 g di acetosella, olio, basilico, timo, finocchietto, erba cipollina, sale e pepe. Per il minestrone di verdure 30 g di carote, 30 g di sedano, 20 g di cipollotto, 50 g di finocchio, 70 g di zucchine, 30 g di cetrioli

PREPARAZIONE: sfilettare il rombo, eliminare la pelle e tritare a coltello i filetti. Metterli in bacinella e condirli. Sfilettare il salmone, spinarlo, eliminare la pelle e tritare a coltello i filetti dopo averli conditi. Aprire le capesante e tritare le noci. Sgusciare le code dei crostacei eliminando il budello. Sfogliare l'acetosella con olio e metterla nel frullatore. Frullare e filtrare. Lavare, mondare e tagliare a dadini il minestrone di verdure dopo averlo condito adeguatamente. Per la finitura modellare nei piatti, con l'aiuto di uno stampino ovale, la tartare di pesci e crostacei. Disporre vicino il minestrone e salsare con olio di acetosella.

questa tazzina
non è solo rossa

é

ROS®

forniture alberghiere di qualità

www.ros.bergamo.it

RO.S. SpA - Via Don L. Milani, 1 - 24050 Zanica (Bergamo) - Tel. 035/670299 - Fax 035/673936 - info@ros.bergamo.it

Turismo a caro prezzo
Così si danneggia il sistema Italia

di Matteo Scibilia

Durante e anche dopo il periodo delle vacanze estive riecco la litania di chi è andato e soprattutto è tornato dalle vacanze in Paesi a basso costo, con l'alibi che non è stato in Italia perché è cara. Mi dispiace sempre far notare ad amici e clienti che il loro giudizio è a dir poco superficiale.

Prendo spunto da una lettera inviata al *Corriere della sera* da una signora lo scorso 12 luglio, che afferma che Creta costa molto meno di Alassio. Certo anche la Grecia costava meno... quanti per anni sono andati in vacanza in Grecia fantasticando sui bassi costi, ma sappiamo tutti come è andata a finire, ovvero che dobbiamo ora finanziare le casse di quel Paese per sostenerlo, ma non perché erano più bravi di noi ma perché avevano costi e tasse più bassi di noi. Un Paese dove scontrini e ricevute fiscali sino a due mesi fa erano sconosciuti.

Senza contare chi decanta che in altri Paesi i locali sono aperti più che da noi, che all'estero si mangia a tutte le ore, che i ristoranti sono più servizievoli, che la movida è fantastica, eccetera eccetera...

Ma è possibile che pochi siano capaci di capire come stanno le cose? Certo che Creta è meno cara dell'Italia, e vale per l'Egitto piuttosto che per il Portogallo o per il Marocco, e per altri aspetti vale anche per gli Usa: ma quali sono gli stipendi in questi Paesi? Qual è il Welfare a carico delle aziende? I dipendenti saranno pagati con 14 mensilità più il Tfr? Hanno un mese di ferie pagate? E cosa costa l'energia elettrica o il gas? E gli affitti? E pagheranno la nostra tassa della spazzatura? Per esempio, in Francia le aziende non sono soggette a sostituti d'imposta, non hanno costi di commercialista. E alla fine pagheranno oltre il 50% di tasse come da noi?

Perché in fondo tutto questo e altro ancora nel nostro Paese lo diamo per scontato, ma in molti Paesi tutto ciò è pressoché inesistente.

Potrei continuare per molto... probabilmente è vero, noi siamo cari come Paese, ma la colpa non è degli operatori che lucrano o sono più furbi, è che abbiamo un sistema lavoro molto costoso, la colpa non è degli albergatori o dei ristoratori. È un vero peccato che si sia capaci solo di denigrare il nostro Paese, il più bello in assoluto, dove la gastronomia è la migliore del mondo intero, con il 67% della ricchezza artistica e culturale del mondo.

In occasione di un incontro di settore, operatori esasperati per i costi delle nostre aziende hanno proposto che prima o poi si arrivi a una logica anglosassone, nel Turismo e nel Commercio, ovvero con uno stipendio base di 300-400 euro e poi il resto con mance, premi di produttività e contratti di secondo livello: solo così il nostro Paese potrà riprendere la corsa. Oggi stiamo producendo solo debiti. Poi ci si lamenta che qualcuno, giustamente, per questi motivi va a produrre in Serbia...

Ma non è colpa nostra se siamo cari. Fino a qualche tempo fa la concorrenza era paritaria, la Francia contro la Germania, l'Italia contro la Spagna: oggi è tutto cambiato, la concorrenza è tra Continenti e non possiamo sopportare squilibri così ampi, in una concorrenza sleale vince chi non rispetta le regole. Se qualcosa non cambia siamo destinati a chiudere.

Matteo Scibilia
Buona Condotta di Ornago (Mi) e presidente Cuochi di Lombardia

Sarebbe un bene per tutti se aiutassimo il nostro Paese con una presenza turistica maggiore proprio di italiani.

cod 16541

DEBUTTO PER IL RISOTTO ALLA BERGAMASCA - Dopo la "polenta alla bergamasca", i "casonsèi alla bergamasca" o gli "scarpinòcc de Par", ecco la nascita ufficiale del "risotto alla bergamasca". A colmare la lacuna ci ha pensato noto ristoratore-albergatore Pino Capozzi. Il primo assaggio nel corso di una serata nella piazzetta San Pancrazio di Bergamo Alta. **(R.V.)** *cod 16125*

INCONTRO TRA STELLE DI SPAGNA E RISO ITALIANO Negrini, l'importatore dei prodotti Saiagricola per la Spagna, ha organizzato un viaggio gastronomico in Italia per i vincitori del Concorso di cucina Gusti Negrini: Juanjo López e Matías Fernández al relais Villa Grazianella di Montepulciano hanno cucinato i risi di Cascina Veneria. *cod 16332*

A GRIGLIE ROVENTI TRIONFA IL DUO TREVISO-VENEZIA - Grande successo alla 5ª edizione di Griglie Roventi a Caorle. Vince l'accoppiata Treviso-Venezia con Dario Bonaventura e Stefano Bolzonella, con una costata accompagnata dal foie gras, tartufo nero di Norcia, mele, patate al timo e un tocco di Moscato conquista il gradino più alto del podio una coppia veneta. Il secondo posto va a una coppia di svizzeri, terzi classificati due veronesi. *cod 16674*

AUTUNNO CALDO PER CUOCHI ITALIANI - L'autunno è ricco per l'Associazione professionale cuochi italiani. Si comincia il 4 e 5 ottobre a Bellaria Igea Marina (Rn) con la Rassegna interregionale Centro Italia di cucina, pasticceria e sculture artistiche; si prosegue il 25 a Monastier (Tv), per giungere l'8 novembre a Palmi (Rc). Il 9 tocca al 3° Trofeo Costa Viola; dal 19 al 24 ci sarà Expogast. *cod 16597*

MANTOVANI E IL SUO OUTLET DI CUCINA D'AUTORE - Il cuoco-cantautore di Lugo di Romagna (Ra) Fabrizio Mantovani ha scelto Santarcangelo (Rm) come suo nuovo "quartier generale". L'idea è quella di aprire un "outlet di cucina d'autore" dove gustare piatti di alta gastronomia ma a prezzi popolari. Tra le novità, la realizzazione di cene sul ritmo di brani a tema gastronomico. **(M.F.)** *cod 16821*

De Marchi in testa

È il Miglior cuoco veneto under 30 secondo il Premio Montegrande

A vincere la 7ª edizione del Premio Montegrande è il veneziano **Tommaso De Marchi** (*nella foto*) del ristorante Vescovo di Noale (Ve), con il "Tortello al Provolone della Val Padana con melanzane, coulis di datterino e anguilla del Sile" , che ha ottenuto la vittoria conquistando tutta la giuria per la presentazione, l'equilibrio di sapori e profumi, l'originalità e la capacità di proporre prodotti tipici del Veneto particolari come l'anguilla.

Il 28enne trevigiano Andrea Bavaresco, chef all'Osteria Terraglio di Bassano (Vi), ha conquistato l'argento. Inoltre con il piatto "Mezzelune ripiene di Asiago stravecchio su purea di mela, spuma di Casatella Dop e cialda di Grana croccante" si è visto assegnare anche il premio speciale per il piatto che è risultato essere quello più appetibile per cromia, disposizione e originalità.

Al terzo posto si conferma ancora la provincia di Venezia con Alessio Boldrin, 29 anni, chef patron de Il Gusto di Fossò (Ve) con il piatto "Ravioli ripieni all'Asiago in due fasi: nero fondente e al rosso d'uovo su salsa ai piselli, con croccantino farcito allo scampo, pomodoro e menta in crudità". *cod 16617*

Riforma delle mense

Basta doppie porzioni e cibo etnico

Una porzione di pasta o riso oppure orzo tutti i giorni, e così anche una porzione di pane. Patate non più di una volta a settimana, carne due volte a settimana e salumi non più di due volte al mese. Quanto a pizza o lasagna, una sola volta a settimana. E ancora, mai doppia razione, sempre proporzionata all'età del commensale e servita con utensili adatti. In compenso, frutta, vegetali e cereali tutti i giorni. Inoltre, no ai cibi diversi per i bambini stranieri.

Sono le linee guida di indirizzo per la ristorazione a scuola licenziate dal ministero della Salute dopo un passaggio in conferenza Stato-Regioni allo scopo di fornire, a livello nazionale, indicazioni per migliorarne la qualità dei pasti per proporre un'alimentazione più corretta ai bambini.

Dalla tabella ministeriale emerge che, quanto al pesce, il consumo è raccomandato un paio di volte a settimana, mentre uova e formaggi sono concesse una volta a settimana. Tra i punti chiave anche una dieta equilibrata dal punto di vista nutrizionale ma anche considerando la varietà e la stagionalità dei cibi. Il documento è una vera e propria novità. Non esisteva infatti un modello unico che riunisse centinaia di provvedimenti locali. Sulla quantità di ciò che viene proposto-imposto per pranzo a bambini di asili, elementari e medie insistono molto i tecnici della commissione nominata per elaborare le indicazioni su come organizzare il servizio mensa e articolare i capitolati d'appalto. *cod 16602*

Un'estate di sagre tarocche Politici troppo indifferenti

Durente le recenti vacanze estive sarà capitato un po' a tutti, dalla val di Non a Capo Vaticano, di incappare in qualche sagra. Salvo eccezioni, che siamo pronti a segnalare una per una su vostra indicazione, nella gran parte dei casi la cultura, la tipicità e la genuinità saranno state le ultime caratteristiche di queste feste a puro scopo di lucro. Se escludiamo quelle per il patrono del paese, o legate a qualche prodotto veramente tipico, il *leit motiv* di queste "sagre" sarà stato la presenza di banchi di salamelle, di formaggi sudaticci, di dolcetti o patatine. Il tutto con grandi tensostrutture per mangiare serviti da personale in nero e senza alcun rispetto delle minime norme igienico-sanitarie.

E poiché nella stragrande maggioranza dei casi tali "sagre" sono organizzate dalle Pro loco c'è da stare certi che di contravvenzioni dei vigili annonari ne saranno state fatte ben poche. Mentre magari ben diversa solerzia la si dimostra se un ristorante del paese ha occupato per 10 centimetri più del dovuto il suolo pubblico.

Quando parliamo di indifferenza della politica in genere rispetto ai problemi veri del turismo, dell'ospitalità e della sicurezza alimentare ci riferiamo da tempo proprio alla questione sagre, bubbone ormai insopportabile di un andazzo lassista e di malgoverno. E, attenzione, qui non è questione di colore politico, visto che le stupidaggini le fanno sia le amministrazioni di destra sia quelle di sinistra.

Un'indifferenza che sfiora davvero la provocazione se si pensa che, salvo lodevoli casi, non c'è amministrazione locale che abbia preso sul serio il protocollo d'intesa tra la Fipe e l'associazione delle Pro loco per cercare di dare una regolata a un'attività come quella delle sagre che, se ben gestite, potrebbero essere davvero un'occasione straordinaria per valorizzare il territorio, la filiera agroalimentare di qualità e il turismo. Il tutto in un intreccio virtuoso fra cultura e ristorazione del posto, che dovrebbero costituire i pilastri portanti dell'offerta da collegare alle sagre autentiche.

E invece, fra sagre tarocche o usurpazione di nomi (pensiamo a quella di una manifestazione di una singola azienda in Valtellina che, senza almeno il patrocinio del Consorzio di tutela, ha chiamato la sua due giorni di autopromozione "Sagra della bresaola"), la festa del cattivo gusto e del mancato rispetto di ogni regola minima è proseguito come se nulla fosse successo. E per rimediare ai guasti di immagine di questi appuntamenti spesso all'insegna della truffa e dell'imbroglio ci vorrebbero ben altro che gli spot promozionali del turismo italiano con speaker il presidente del Consiglio.

I politici devono avere il coraggio di dire basta a un andazzo che sta rovinando la reputazione di prodotti e località e regolamentare iniziative realmente promozionali. Distinguendo le altre iniziative che, come feste private, possono essere fatte, ma non devono usufruire di agevolazioni o sostegni pubblici, né devono essere effettuate in dispregio delle più elementari regole igienico-sanitarie. Se poi i Coldiretti che ci hanno dimostrato quanta schifezza alimentare entra dalle ex frontiere decideranno di scoperchiare anche i pentoloni delle sagre, saremo lieti di accompagnarli nel girone degli orrori...

(A.L.) cod 16424

GLI ARTICOLI PIÙ RECENTI SU WWW.ITALIAATAVOLA.NET

- Anche i media contro la sagra-mania
  Semaforo rosso per quelle tarocche — cod 16838
- Sagre, a Brescia continua la polemica
  La politica non tutela i ristoratori — cod 16638
- Confesercenti Lombardia: Troppe sagre
  Ma la Regione le difende — cod 16567
- Fiepet Brescia: Necessario distinguere
  tra sagre vere e feste a scopo di lucro — cod 16497
- Sagre, in Toscana e Lombardia
  I ristoratori in prima linea — cod 16375
- No alle feste in piazza a Brescia
  L'Arthob lancia una petizione — cod 16183
- Fipe e Pro Loco uniscono le forze
  Protocollo per le sagre autentiche — cod 15861
- Sagre, una "piaga" per la ristorazione
  La Fipe chiede nuove regole — cod 15644
- Feste e sagre selvagge
  Da Brescia 10 regole chiare — cod 14819

Si faccia fino in fondo pulizia nei locali a Milano

Giusto un anno fa scrivevamo che la Tangentopoli della Milano notturna stava avvelenando la metropoli con un intreccio perverso fra criminalità organizzata, gestori di locali notturni, funzionari pubblici e dirigenti sindacali. Si trattava allora di "licenze facili", ma già avevamo avanzato la richiesta che si andasse a fondo e si intervenisse con decisione su un malcostume che fra consumo di droghe, prostituzione e alcol taroccato stava cambiando, in peggio, il volto della città.

Da parte del sindaco Letizia Moratti e di qualche suo assessore ci fu una presa di posizione che passò dalla denuncia che in un locale su quattro a Milano si proponeva alcol taroccato (con gravissimi danni alla salute dei più giovani, i meno esperti nel riconoscere la qualità di un distillato) al più importante provvedimento per bloccare la vendita di alcolici di ai minorenni.

I soliti benpensanti videro bene di coprire di insulti la coraggiosa presa di posizione degli amministratori di Milano bollandoli come retrogradi o incapaci di valutare la situazione. Fra questi, in prima fila, anche Rodolfo Citterio, allora presidente del Silb, il Sindacato dei locali da ballo, e dirigente nazionale della Fipe, Federazione dei pubblici esercizi, ora arrestato e di fatto "sterilizzato" dalla Fipe che ne parla come di un ex dirigente. Di fronte alle ultime vicende, come garantisti, speriamo che Citterio, il re della vita notturna milanese e per anni uomo di assoluto potere in Fipe ed Epam (Associazione provinciale milanese dei pubblici esercizi), possa dimostrare la sua innocenza. Nel frattempo il Sindacato dei pubblici esercizi deve però tagliare ogni contatto con Citterio e la sua "banda" (come la definisce il Pm) e collaborare con le inchieste in corso per facilitare quell'indispensabile operazione di trasparenza che deve aiutare gli operatori seri del settore che non possono essere oggi tutti colpevolizzati. Non tutti i locali sono come l'Hollywood, senza licenze in regola e con festini di coca un giorno sì e l'altro pure.E già che ci siamo sarebbe bello se si facesse anche una seria operazione di pulizia per verificare le condizioni igienico sanitarie dei troppi happy hour della città o delle pizzerie etniche che, senza grandi proteste finora della Fipe, tolgono lavoro alla ristorazione seria con prezzi ridicoli a cui non può corrispondere alcuna qualità e sicurezza alimentare. **(A.L.)**

cod 16527

Alcol e nuovo Codice della strada
Etilometro obbligatorio nei locali

Scatta fra circa due mesi l'obbligo per i locali che non svolgono spettacoli o altre forme di intrattenimento, ma la cui attività si protrae oltre la mezzanotte, di tenere a disposizione dei clienti alcuni precursori per la rilevazione del tasso alcolemico nel sangue, oltre alle tabelle indicative degli stessi tassi. All'osservanza di tale obbligo non sono tenuti gli esercizi che non effettuano intrattenimenti danzanti e che cessano la loro attività entro le 24. La proroga è prevista nell'articolo 54 della nuova riforma del Codice della strada, nella parte in cui recita: «Per il locali diversi da quelli ove si svolgono spettacoli o altre forme di intrattenimento, a decorrere dal terzo mese successivo alla data di entrata in vigore della presente legge».
Altre importanti novità riguardano l'alcol, la causa numero uno, insieme alla stanchezza e alla distrazione, degli incidenti mortali sulla strade italiane. I destinatari delle nuove regole sono soprattutto i giovani, ma il disegno di legge non riguarda solo loro. Il divieto assoluto di bere anche un solo goccio di alcol riguarda chi ha preso la patente da meno di 3 anni, ma anche tutti coloro che lavorano al volante: autisti, tassisti, camionisti. Per costoro è previsto il licenziamento per giusta causa se subiscono la sospensione della patente per guida in stato di ebbrezza. Inoltre, per tutti è previsto un aumento delle sanzioni se si è sorpresi a guidare con un tasso alcolico superiore a quello consentito dalla legge.
Sempre con l'obiettivo di limitare i danni del bere, il disegno di legge vieta la vendita degli alcolici nei locali pubblici: scatterà alle 3 di notte e durerà fino alle 6 di mattina. *cod 16726*

Cibi pronti all'uso

Bene per mense, bar e fast food

di Massimo Giubilesi

I "Convenience food" o "Tertiary processed food" (Tpf) sono cibi crudi e cotti, versatili e pronti per l'uso, destinati all'utilizzatore professionale o al consumatore finale, facili da rigenerare, con peso e costo controllati per porzione, senza scarti e sprechi. Si distinguono in due categorie: i prodotti pronti da cuocere, come le verdure surgelate e di quarta gamma, le preparazioni di carne, i risotti e le zuppe in busta, e i prodotti precucinati, refrigerati o surgelati, da scaldare in padella, a microonde o nel forno tradizionale.

Massimo Giubilesi
Tecnologo alimentare ci aggiorna sulle norme di maggior attualità per la gestione

Allargando il concetto, nel gruppo si possono includere anche la pasta - di semola, all'uovo e ripiena -, il pane, le scatolette di carne, tonno, legumi o pomodori pelati. Insomma, considerando tutto questo, nel carrello della spesa gran parte dei prodotti acquistati rientrano della definizione di "convenience food". Sono molto apprezzati da single e anziani e molto utili per chi ha poca esperienza in cucina o poco tempo a disposizione poiché accelerano di gran lunga i tempi di preparazione. Inoltre questi prodotti nascono e si susseguono a raffica sugli scaffali dei supermercati: piatti classici della tradizione, preparazioni innovative e per i più curiosi della diversità, cibi etnici. Molto apprezzati sono i piatti che si infilano nel microonde e le verdure surgelate che evitano pulizia e lavaggio.

Per questo motivo negli ultimi anni anche la gastronomia utilizza tali alimenti che:

- non necessitano dell'aggiunta di ulteriori ingredienti per essere consumati;
- sono spesso già porzionati;
- restano a disposizione tutto l'anno;
- sottostanno a severi controlli;
- hanno una maggiore conservabilità;
- per quel che riguarda frutta e verdura congelate, hanno gli stessi valori nutrizionali dei prodotti freschi e di stagione (il processo di congelamento avviene subito dopo il raccolto).

Allo stesso tempo, occorre precisare però che questi prodotti:

- possiedono un alto valore energetico, contenendo molti zuccheri e grassi;
- fanno uso di grassi di scarsa qualità e hanno un basso contenuto di vitamine e minerali;
- hanno una quantità cospicua di sale (spesso non iodato o fluorato);
- non rappresentano un pasto equilibrato poiché la quantità di frutta e verdura utilizzate nelle singole porzioni non sono sufficienti rispetto al consumo giornaliero consigliato;
- utilizzano trattamenti che richiedono un alto impiego di energia a discapito del risparmio energetico;
- sono più cari rispetto ai freschi.

IMPIEGO NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

L'impiego di piatti pronti freschi refrigerati nella ristorazione collettiva (mense, scuole, ospedali, strutture ricettive, ecc.) italiana è ancora oggi marginale, nonostante i potenziali vantaggi in termini di costo del prodotto finito, di garanzia qualitativa ed igienico sanitaria, di flessibilità di impiego e di certezza nella definizione dei food cost. Le motivazioni che hanno reso lento l'impiego intensivo di tali prodotti sono molteplici, ma possono essere così riassunte:

- la scarsa propensione dell'industria alimentare verso l'innovazione;
- l'offerta limitata di piatti pronti freschi e i prezzi elevati, non in linea con i food cost imposti da molti settori della ristorazione collettiva;
- la qualità della gamma, a prescindere dal fattore food cost, non soddisfa le esigenze delle organizzazioni che ricercano qualità, sicurezza e benessere per i propri clienti;
- la scarsa predisposizione ad una analisi della composizione del food cost.

Un'appropriata valutazione dell'opportunità anche economica dell'inserimento dei piatti pronti deve invece necessariamente basarsi sulla quantificazione dei risparmi in termini di lavoro, energia, ammortamenti e, non ultimo, azzeramento degli sprechi con riferimento ai costi specifici di lavorazione di ogni ricetta in funzione dei volumi prodotti.

Resta il fatto che, secondo l'Iri, nel 2009 il mercato dei piatti pronti freschi in Italia è cresciuto dell'8,3% (63mila tonnellate) e dell'8,8% (688 milioni di euro) in valore.

Ottimi per la ristorazione commerciale

La rete di distribuzione dei prodotti alimentari in Italia risulta molto frammentata, esistono pochi operatori attivi a livello nazionale, per lo più organizzati in consorzi. Il canale Horeca presenta anche altre difficoltà. Innanzitutto, specialmente negli hotel, esiste la tendenza a delegare gli acquisti agli chef, che richiedono spesso personalizzazioni del prodotto difficilmente gestibili con una produzione industriale. Si tratta di esigenze risolvibili con la fornitura di prodotti base personalizzabili; tale soluzione di fornitura possiede maggior facilità di penetrazione nel canale dove esiste una decisione d'acquisto centralizzata, oggi appannaggio delle grandi catene.

Non esiste infine nelle società di distribuzione una vocazione alla gestione degli agenti, che raramente vedono premiati gli sforzi di introduzione di nuovi prodotti presso la clientela, essendo la retribuzione variabile legata quasi unicamente ai volumi fatturati. Il sistema più efficace rimane il rapporto diretto tra la produzione e gli utilizzatori professionali (ad esempio wine bar, locali di tendenza, villaggi, hotel 4 stelle) che li utilizzano con successo.

Tecnologia del sottovuoto

Un'interessante evoluzione nell'offerta di piatti pronti freschi di alta qualità è rappresentata dal primo caso italiano di produzione industriale con il metodo di cottura degli alimenti in sottovuoto, nato in Francia a metà degli Anni 70 e applicato dalla società Cs Vacuum Milano con propria tecnologia brevettata, unica a livello mondiale: la cottura sottovuoto in continuo. Si tratta di un metodo di cottura e conservazione che, richiedendo l'impiego di sale e condimenti ridotti (circa 1/15 del valore immesso nel prodotto convenzionale non sottovuoto), si è rivelato particolarmente indicato per le ricette della tradizione mediterranea e in tutti i casi di regimi dietetici (diabetici, celiaci, allergici e intolleranti a ingredienti singoli o associati).

In effetti il principio di eliminare l'aria da un contenitore per prolungare la vita di un prodotto deperibile è noto da molto tempo, ma la ricerca ha evidenziato che le tecniche di cottura in sottovuoto hanno elevatissime potenzialità non ancora espresse completamente.

Il *case study* italiano

La società milanese Cs Vacuum ha sviluppato per oltre 4 anni la ricerca e la produzione pilota in laboratorio dedicato, affinando per ogni prodotto le fasi di preparazione e le curve di pastorizzazione, che conducono al miglior mix tra qualità, costi, salubrità, profilo nutrizionale degli alimenti. I risultati sono stati straordinari e nel marzo del 2009 il processo industriale ha visto la luce.

La particolarità della produzione risiede nel layout industriale dell'impianto che è gestito in continuo, dal momento della dosatura alla chiusura in sottovuoto e la cottura, fino allo stoccaggio finale.

L'obiettivo è stato eliminare l'impiego di personale generico attraverso la meccanizzazione di alcune fasi e a concentrare la manualità su operazioni specializzate che nobilitassero il prodotto. Questi i vantaggi: alta qualità dei prodotti, facilità di fruizione, mancanza di additivi, allungamento della *shelf life* a oltre 40 giorni, possibilità di proporre piatti di "alta cucina", disponibilità di prodotti personalizzabili, livelli di eccellenza, maggiore efficienza energetica. *cod 16180*

Per ulteriori informazioni rivolgersi a:

Giubilesi & Associati
YOUR PARTNER IN HEALTH & FOOD SERVICE MANAGEMENT

Tel 02 39313088 - Fax 02 39314240
www.giubilesiassociati.com

Turismo e cucina
L'Horeca si confronta a Chianciano

L'appuntamento è fissato dall'11 al 13 ottobre a Chianciano Terme (Si): il Centro studi Chianciano-Paestum "G. Sanchini - L. Papo", il Comitato giovani albergatori Chianciano terme e l'Accademia italiana gastronomica storica in collaborazione con le istituzioni economico-turistiche locali e il patrocinio della rivista "*Italia a Tavola*" organizzano la 27ª edizione del confronto nazionale "Turismo-benessere ed enogastronomia regionale a confronto" e il 27° confronto nazionale "I giovani alla ricerca del gusto in cucina e al bar". In programma anche il concorso "Sulle rotte dell'arte e del gusto mediterraneo".

Appuntamento obbligato per professionisti e allievi del settore Horeca che aspirano a crescere e migliorarsi, con l'intento di rendere il prodotto turistico e della ristorazione italiana più appetibile a un consumatore europeo sempre più esigente. Le iniziative che si svolgeranno a Chianciano Terme, successivamente a Paestum (Sa), Gioia del Colle (Ba) e Arezzo, saranno come sempre dedicate allo studio dell'ospitalità, del benessere e della cucina mediterranea. Quest'anno, in particolare, sarà trattato il tema della alternanza scuola-lavoro e formazione professionale, incentrata sulle tradizioni enogastronomiche e turistiche dei territori regionali italiani (*vedere box*).

Saranno presenti alla manifestazione i rappresentanti del mondo economico-turistico-informativo: albergatori, ristoratori, panettieri, pizzaioli, macellai e barman, i più qualificati Istituti professionali alberghieri di Stato, a garanzia di professionalità nei momenti dedicati alla ristorazione e alle esercitazioni-concorso, assicurando risalto ai prodotti usati nelle dimostrazioni. *cod 16187*

DA NON PERDERE L'11 OTTOBRE

- **ore 14.30** Presentazione del Concorso nazionale "Sulle rotte dell'arte e del gusto mediterraneo", accolti dalla squadra nazionale acrobati Pizzaioli Aigs.
- **ore 16.30** Trofeo nazionale "Academy Pizza Show 2010" sul tema "L'Arte bianca gastronomica nelle tradizioni regionali": i 20 migliori pizzaioli appartenenti alle ambasciate dell'Arte bianca gastronomica Aigs e Ragazzi speciali preparano pizze, focacce e torte salate a base di farine, comprese quelle senza glutine, appartenenti alla tradizione regionale.
- **ore 20.30** A convivio con l'Accademia italiana gastronomica storica su "Arte bianca gastronomica in pizzeria": pane e pizze con riso, formaggio,verdure, salumi e carne chianina, secondo le tradizioni regionali.

DA NON PERDERE IL 12 OTTOBRE

- **ore 10.30** Trofeo Consorzio del vino Nobile di Montepulciano 2010
- **ore 10.45** Trofeo giovani albergatori Chianciano con la partecipazione di Ecorì e Parmigiano Reggiano-La Versa sul tema "Il riso Ecorì nell'arte bianca gastronomica nelle tradizioni culinarie regionali": i 20 migliori ristoratori appartenenti alle ambasciate dell'Arte bianca gastronomica presentano una sfiziosità a base di riso con carne o pesce, secondo la tradizione mediterranea e regionale.
- **ore 18.30** Trofeo Aibes-Ecorì, Fiskars Brands Montana, Paderno, Bols, Illva Saronno-La; Trofeo Espresso italiano certificato Jolly caffè Spa 2010
- **ore 19.30** Premiazione e consegna riconoscimenti agli Istituti alberghieri e Premio ingegno italico 2010. Proclamazione nuovi ambasciatori Aigs-Seminatori dell'arte del gusto 2010. Investitura membri dell'Antica Accademia del Marsala.

DA NON PERDERE IL 13 OTTOBRE

- **ore 8.30** Al Caffè con... la Stampa. Master "L'Espresso italiano e il Cappuccino italiano certificati".
- **ore 13** Dilettanti allo sbaraglio in pizzeria: gara di pizze e bruschette fra giornalisti, appassionati, ragazzi speciali e allievi Ipssar.

Programma su **www.italiaatavola.net**.

I campioni d'Italia si sfidano a Scalea a colpi di Margherita

foto Riccardo Melillo

L'attesa 3ª edizione del "Campionato nazionale pizzaioli d'Italia" ha già una data e un luogo: lunedì 27 e martedì 28 settembre all'Hotel Parco dei Principi di Scalea (Cs). L'evento si annuncia quest'anno ancora più ricco di sorprese. Tra le novità la categoria il Campione dei campioni d'Italia, lanciata dal 2008 e arrivata al 2010 con grande successo in quanto ogni pizzaiolo campione deve preparare rigorosamente l'impasto sul posto davanti ai giudici stessi; possono partecipare esclusivamente i pizzaioli che si sono aggiudicati il 1° posto in qualsiasi altro concorso.

Non solo per la prossima edizione i giudici saranno giudicati dai pizzaioli: la motivazione di tale titolo è dovuta al fatto che molti giudici sentendosi superiori o addirittura avendo antipatie verso alcuni pizzaioli, possano non avere rispetto per questi ultimi. Per evitare critiche distruttive e obiezioni, a tal proposito gli organizzatori vogliono far sì che ci sia una fusione tra le due parti rispettandosi a vicenda. Il regolamento è dato da vari requisiti posti su una scheda di valutazione, che verrà consegnata a ogni concorrente.

Quel che è certo è che sarà un evento all'insegna dei valori della qualità, dell'onesta, della trasparenza ma soprattutto della formazione e della crescita professionale, in cui promuovere il dialogo tra tutti i partecipanti, dialogo che sarà agevolato dall'atmosfera speciale della location dove tutti i pizzaioli d'Italia si riuniranno. Tra gli eventi in programma anche il corso su iscrizione "Il lievito madre naturale" (docente Simona Lauri). Appuntamento imperdibile a chiusura della festa sarà "Pizzaioli d'Italia in festa": tutti i pizzaioli sforneranno tante buone pizze per gli ospiti presenti al campionato (in attesa di assistere alle premiazioni di chi avrà conquistato i titoli di "Pizzaiolo campione d'Italia 2010", "Pizzaiolo campione dei campioni d'Italia 2009" e "Miglior giudice d'Italia 2010" nelle varie classi di concorso), creando "Il gran galà della pizza". *cod 16004*

Servizio professionale
Il bar dei sogni di Riccardo Picotto

di Carmine Lamorte

Ormai la figura del barman non suscita più il fascino di alcuni anni fa, quando con la parola "barman" si evocavano bar da sogno, in località altrettanto da sogno dove poter sognare di lavorare e fare carriera. Oggi il barman è visto più come un lavoro sporadico, da fare in giovane età, durante gli studi, oppure fino a quando si decide cosa fare nella vita, dove dopo un corso si viene subito messi dietro il banco, badando più all'aspetto estetico che professionale, tanto che alcune volte mi viene da pensare se i locali siano alla ricerca di professionisti oppure di fotomodelli o fotomodelle. Qualcuno che vi si dedica con passione comunque ancora esiste tra i giovani, però molti sono costretti a migrare all'estero per trovare riconoscimento in termini di carriera e giusto equilibrio economico: per questo molti barman sono diventati manager d'albergo o di aziende di ristorazione.

Riccardo Picotto (*nella foto, davanti al bancone*) è un grande barman, che oggi è diventato direttore generale della società "Caval 'd Brôns" dell'omonimo storico locale di Torino. Si occupa di bar, pasticceria, ristorazione e catering con supervisione dei locali del gruppo: Cafè restaurant San Carlo, Caffetteria di Palazzo Madama, Palazzo Reale e Antica gelateria Fiorio del Caffè Roma. Picotto gestisce decine di collaboratori, suddivisi nei diversi reparti, ma il suo amore professionale lo porta sempre ad avere un occhio di riguardo verso il bar, dove il servizio è particolarmente curato. Tra gli aperitivi più richiesti, cocktail sparkling come il Bellini, il Rossini e il Mimosa, tutti con frutta fresca e matura. Anche lo Spritz va per la maggiore.

Carmine Lamorte presenta i trend del beverage e l'aggiornamento dei barman

La clientela del Caval 'd Brôns predilige lo Champagne, particolarmente il Taittinger Rosé, cocktail pestati quali Caipiriña, Caipiroska e Mojito, molto gettonati dai giovani, che però apprezzano anche i vini bianchi Arneis e Gavi e i rossi Nebbiolo e Barbera. Gli aperitivi sono accompagnati da salatini, canapé al caviale, barchette di parmigiano e noci, mousse in gelatina di tonnato, salsiccia di Bra e tartine miste. *cod 16231*

Cocktail di Riccardo Picotto

Bellini
Ingredienti: mezza pesca bianca o di altro tipo passata al setaccio con la buccia
Preparazione: versare nella coppa ampia o nella flute e completare con Prosecco ben freddo o Champagne

Rossini
Ingredienti: 4-5 grosse fragole mature frullate con alcune gocce di succo di limone e di sciroppo di fragola
Preparazione: versare nella coppa ampia o nella flute e completare con Prosecco o Champagne ben freddo

Zanzibar Club
Ingredienti: 4 cl di succo di ananas, 4 cl di succo di banana, 4 cl di latte di cocco, 4 cl di Rum bianco
Preparazione: versare il tutto nel frullatore con ghiaccio. Guarnire con ananas, banana, ciliegina al Maraschino

Carola
Ingredienti: 12 cl di succo di ananas, 4 cl di sciroppo di papaya, 4 cl di soda water, gocce di Angostura
Preparazione: passare nello shaker e aggiungere la soda nel bicchiere. Guarnire con trancetto di ananas e papaya

Cambi ai vertici Nuove nomine per i sommelier di tutta Italia

Le elezioni estive nelle delegazioni regionali dell'Ais hanno portato cambiamenti ma anche riconferme. In Campania è **Nicoletta Gargiulo** la presidente della delegazione. La campionessa italiana nel 2007 l'ha spuntata per 157 voti a 114 su Marco Starace. *cod 16323*
Per Ais Toscana è stato riconfermato **Osvaldo Baroncelli** alla guida dell'associazione. *cod 16274*
Così come in Ais Sicilia, dove il quarantanovenne titolare di un'enoteca ad Acireale, **Camillo Privitera**, è stato riconfermato per la terza volta. *cod 16228*
Anche i sommelier sardi hanno riconfermato al vertice **Giuseppina Pilloni Deidda** e i calabresi hanno rieletto il professionista **Gennaro Convertini**. In Ais Liguria, invece, è stato eletto con 170 preferenze, il sommelier professionista **Alex Molinari**, che subentra all'uscente Marino Giordani con il quale ha collaborato in veste di delegato del Tigullio. Riconfermati in Piemonte il presidente **Fabio Gallo**, in Veneto **Dino Marchi** e in Valle d'Aosta **Moreno Rossin**. Se da un lato i sommelier dell'Umbria hanno ridato fiducia a **Gabriele Ricci Alunni**, quelli della regione Marche hanno posto al vertice il professionista **Domenico Balducci**, già delegato di Fabriano e chef-patron del "Gentile da Fabriano". Il rinnovo delle cariche in Ais Basilicata ha portato alla riconferma del già presidente **Vito Giuseppe D'Angelo**, con 71 voti su 73 votanti. In Ais Emilia per il prossimo mandato sarà presidente **Quirino Piccirilli**, eletto con 131 voti su 207 votanti, e anche in Ais Romagna si riconferma **Gian Carlo Mondini**. In Puglia si riconferma alla guida il già presidente **Vito Sante Cerere** con 455 voti su 780 votanti così come in Abruzzo è stato rieletto **Gaudenzio D'Angelo**, in Lazio **Franco Ricci** e in Molise **Giovanna Di Pietro**. **Renzo Zorzi** è stato a sua volta riconfermato al vertice di Ais Friuli Venezia Giulia con 187 voti su 272 votanti. Riconfermati anche i vertici di Ais Alto Adige con **Christine Mayr** alla presidenza e di Ais Trentino con **Mariano Francesconi**. *cod 16824*

Detti, nuovo volto di Ais Lombardia

di Jenny Maggioni

L'Ais Lombardia ha un nuovo presidente: il delegato di Milano, **Fiorenzo Detti** (*nella foto*), ha vinto il confronto con il delegato di Brescia, il ristoratore Emilio Zanola, che aveva idealmente raccolto il testimone del presidente uscente - e non più ricandidato - Luca Bandirali. Pur con le polemiche per una scelta un po' "decentrata" per il seggio elettorale, sono stati 538 i soci che da tutta la regione hanno segnato una decisa svolta nell'Ais lombarda assegnando la vittoria a Detti (337 voti contro i 201 di Zanola). Una votazione che, vista l'importanza della delegazione, è destinata ad avere anche un peso sugli equilibri nazionali dell'Ais. Ma vediamo alcune dichiarazioni del neo presidente.

Cosa cambierà ora?

In programma c'è di realizzare tutto quello che abbiamo promesso in campagna elettorale. Vogliamo far diventare Ais Lombardia sempre più grande. Tutto quello fatto fino ad ora è stato significativo per crescere, tanto che la Lombardia è diventata la Regione più importante per numero di soci. La nostra volontà è di continuare su questa linea, non stravolgendo il percorso fatto in passato, ma proseguendo in nome della continuità. Vorrei che l'associazione fosse sempre più vicina ai soci, che stanno crescendo sempre di più, offrendo più opportunità di crescita, di vita associativa e di collaborazione. Rimarrà la collaborazione per la realizzazione della guida regionale Viniplus, magari cambierà nome, ma rimarrà invariato l'obiettivo di valorizzare il territorio, i vitigni e i vini della Regione. In questo senso punteremo su eventi, iniziative, degustazioni. Desidero creare un numero crescente di occasioni di incontro, di conoscenza dei vini e dei prodotti del territorio, attraverso un rapporto con le aziende vitivinicole, i consorzi e i piccoli produttori.

Cosa cambierà nei rapporti con l'Ais nazionale?

In passato l'Ais Lombardia non ha mai collaborato con l'Ais nazionale, pur stimandone l'operato. Ora però vogliamo instaurare un rapporto diretto, equilibrato, e avere un consigliere nazionale.

Cosa intende fare per promuovere sempre di più la professionalità nella figura del sommelier? E cosa pensa della decisione di Giuseppe Vaccarini che ha lasciato l'Ais per fondare una sua associazione?

Vaccarini è un amico e un maestro per me e lo stimo molto. Ha lasciato l'Ais per sue divergenze, fondando la sua associazione che conosco troppo poco per potermi esprimere, ma sono sicuro del suo valore e delle sue capacità di sommelier. Io personalmente voglio offrire ai soci nuovi stimoli, nuove idee e nuovi contenuti puntando soprattutto sull'istruzione e sui corsi di aggiornamento gratuiti per i degustatori.

Vuole dire qualcosa ai soci?

Desidero ringraziare tutti. Sono stati 538 che si sono mossi da tutta la Lombardia in una giornata afosa per arrivare a Brescia, sede della votazione. Questo è segno che l'Ais Lombardia è forte. *cod 16318*

L'Accanto
Perla di gusto a Vico Equense

Creatività raffinata e costante richiamo alla tradizione dei preziosi prodotti del territorio sorrentino, il limone su tutti: sta in questo mix la caratteristica della proposta dei menu de L'Accanto a Seiano di Vico Equense (Na), uno dei tanti ristoranti stellati della località napoletana che si distingue fra altri forse più blasonati come vera perla di gusto e ricercatezza.

A gestire un sobrio ed elegante ristorante da hotel a 5 stelle (aperto anche al pubblico) c'è l'interessante "tandem" composto da Michele Deleo, il 38enne cuoco partenopeo che ha portato in dote la stella Michelin che già si era conquistato al Buco di Sorrento, dopo importanti esperienze internazionali, e Mario De Martino, uno dei più brillanti maître italiani che cura personalmente l'approvigionamento di prodotti tipici (nel fornito carrello dell'olio figura sempre una bottiglia di sua produzione).

Due grandi professionisti che si integrano a vicenda al punto che la sapiente preparazione dei piatti di Deleo (certamente fra i cuochi italiani destinati a crescere di ruolo) viene valorizzata dal servizio impeccabile, dalle presentazioni e dalla cura meticolosa degli abbinamenti di De Martino. Il risultato è una tappa irrinunciabile per palati esigenti e per colleghi che vogliano aggiornarsi... Se la sala interna è all'insegna del bianco e di un arredo moderno, ma senza eccessi di design, la splendida terrazza esterna (con annesso giardino a picco sul mare) è invece un tripudio di colori con una vista mozzafiato sul Vesuvio e sull'intero golfo di Napoli. Ambienti che di per sé aiutano ad apprezzare al meglio la qualità delle materie prime e una cucina che spazia da quella mediterranea a quella nazionale e internazionale, di mare e di terra.

Ricca anche la proposta della carta dei vini, che punta sulla Campania con un buon equilibrio tra etichette italiane ed estere. **(A.L.)**

cod 16823

Michele Deleo e Mario De Martino

Ristorante L'Accanto
via S. Maria Vecchia 2, 80066 Seiano di Vico Equense (Na) - Tel 081 8029161
www.laccanto.com

ANGIOLIERI, RELAX A 5 STELLE SUL GOLFO DI NAPOLI

Il Grand Hotel Angiolieri (**www.grandhotelangiolieri.it**) offre un soggiorno all'insegna di benessere e tranquillità. Il filo conduttore è: lusso, fascino e *savoir-vivre*. L'albergo è stato ristrutturato tra il 1998 e il 2005. Le 39 camere, tutte pavimentate con maioliche di Vietri, sono calorosamente arredate e tutte diverse fra loro.

Le 21 camere "Romantiche" hanno vista sul giardino o sul suggestivo panorama del golfo di Napoli. Spettacolare è la piscina "Infinito" che, grazie a un particolare muro di vetro, crea un effetto ottico che dà la sensazione di nuotare nel mare sotto lo sguardo di Pulcinella.

Enoteche italiane Vinarius Passione per la mescita

di Claudio Riolo

Enoteche, bottiglierie, vinerie, mescite, gli esterofili *wine bar* e *bar à vin*, frasca, osteria, fundego, vinaino e altri sostantivi stanno a indicare il commercio di vino a bicchiere o a bottiglia. Mancava un termine univoco; ora con Vinarius possiamo descrivere entrambe le offerte: bottiglia da asporto e vino al calice.

L'associazione, che oggi raccoglie 110 locali in 15 regioni, nacque nel 1981 per riunire le enoteche tradizionali. Nel 2009 ha introdotto una variazione che ha consentito l'adesione di enoteche con mescita a calice. Tale novità ha portato l'oste veneziano fondatore Mauro Lorenzon a essere eletto vice presidente della sezione enoteche. In consiglio direttivo è accanto ai vice Gianni Anelli di Brindisi, Andrea Terraneo di Cantù e Giuseppe Toso di Rivignano, e al presidente Francesco Bonfio di Siena. Seguono recensioni di due enoteche con mescita. *cod 16468*

Con le sue 2.700 etichette e più di 500 distillati l'Enoteca Castiglionese è un must per intenditori

Luciano Lenzi e il figlio Marco conducono l'Enoteca Castiglionese a Castiglione della Pescaia (Gr), aperta dal nonno nel 1950; è vicina al porto, in posizione centrale. L'ampia sala è arredata dalle pregiate bottiglie, con i vini più importanti della Maremma, d'Italia e del mondo. In tutto 2.700 etichette e più di 500 distillati, oltre a olio extravergine di oliva.
Accanto si possono degustare i buoni vini; la Vineria Lenzi è arredata con banchi a mensola, alte seggiole e il bancone. Alle pareti pregiate bottiglie e libri in tema. La macchina Enomatic a azoto conserva le bottiglie dopo l'apertura e sono più di 50 i vini in degustazione; la carta ruota periodicamente e può contare sull'enorme cantina dell'adiacente enoteca. Calici da 3 a 6 euro; se accompagnati da squisiti assaggi, da 8 a 10 euro. Poco distante l'antica cantinetta conserva storiche bottiglie.
L'Enoteca è aperta d'estate dalle 8 alle 13 e dalle 15.30 alle 23.30; d'inverno dalle 8 alle 13 e dalle 16 alle 20. Chiusa martedì in inverno; d'estate sempre aperta.
La Vineria è aperta solo alla sera, dalle 17 alle 2 di notte d'estate e d'inverno fino a mezzanotte. *cod 16471*

Enoteca Castiglionese
piazza Orsini 18, 58043 Castiglione della Pescaia (Gr) - Tel 0564 933572
info@enotecacastiglionese.it

Murgia vini e delizie nel centro di Firenze Offre in assaggio 4 vini rossi e 4 bianchi

L'enoteca "Murgia vini e delizie" è poco lontano da piazza Santa Maria Novella a Firenze, dove Florio Murgia aveva aperto nel 1973. La sala ha arredi classici con esposizione di vini italiani da tutte le regioni e dall'Europa; dolci, cioccolata, cantuccini e biscotti della tradizione toscana. Da sempre è punto di riferimento e servizio per gli appassionati del vino, le aziende, i ristoratori, ideale continuazione dell'attività dei genitori che producevano vini sulle loro terre in Sardegna. Da segnalare la macchina enologica Enomatic che consente di mantenere le bottiglie dopo averle aperte; in tal modo si può scegliere l'assaggio - a partire da 2 euro a calice - tra 4 tipi di vini bianchi e altrettanti rossi, che sono anche i più venduti.
L'enoteca è ora condotta dal giovane **Marco Murgia** (*nella foto*) cui il babbo Florio trasmette le regole della sua lunga esperienza. Ama scherzare e, per esprimere un certo disagio di fronte alla difficoltà dei tempi odierni, afferma di essere come «un artista cui viene riconosciuta la fama solo dopo averlo fatto morire in povertà». Si organizzano degustazioni tematiche spesso in anteprima. Consegna a domicilio. Aperta con orario continuato dalle 9 alle 20; chiusa domenica. *cod 16473*

Murgia vini e delizie
via dei Banchi 45/R
50123 Firenze
Tel 055 215686 - Fax 055 21568

FIERA DI CREMONA
12-15 NOVEMBRE 2010

www.ilbonta.it
e-mail: ilbonta@cremonafiere.it

ORARI D'INGRESSO
venerdì 12 dalle 10.00 alle 20.00
sabato 13 dalle 10.00 alle 20.00
domenica 14 dalle 10.00 alle 20.00
lunedì 15 dalle 10.00 alle 18.00

VII Edizione

il BonTà

SALONE ITALIANO DELLE ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE ARTIGIANALI
E DELLE ATTREZZATURE PROFESSIONALI

il **BonTà:** l'appuntamento per **42.172** buongustai, operatori della ristorazione e della distribuzione

in contemporanea:

CHEESE
OF THE YEAR
2010
CAMPIONATO MONDIALE DEI FORMAGGI DI QUALITÀ
WORLD CHAMPIONSHIP OF QUALITY CHEESE

PREMIO CREMONA
Prima Selezione del Salame Artigianale Italiano
EDIZIONE 2010

organizzazione:

CREMONAFIERE

Piazza Zelioli Lanzini 1 - 26100 Cremona
Tel. 0372 598011 - Fax 0372 598222
www.cremonafiere.it
e-mail: ilbonta@cremonafiere.it

SGP EVENTI

CARIPARMA CREDIT AGRICOLE
Banca Ufficiale CremonaFiere

Grani di Pepe

Il ristorante è un "assaggio" di Friuli e tappa ambita per turisti gourmet

di Marino Fioramonti

A Flaibano (Ud), nel cuore del Friuli Venezia Giulia, in un borgo tipico locale, è attiva dal 2005 la ristolocanda "Grani di Pepe"a gestione familiare e tappa ambita dai gourmet. Qui si trovano sia la ricercatezza dei dettagli sia l'utilizzo delle nuove tecnologie. L'ospite può apprezzare una cucina piena di estro elaborata con i sapori della terra friulana, attenta al loro equilibrio, e alla sapiente selezione delle materie prime. La cantina è stata ricavata nella zona centrale della villa tra cristallerie, travi a vista, pezzi di muro in originale pietra viva, condizione ideale per il mantenimento delle tante etichette presenti nella carta dei vini.

Tra gli antipasti si può scegliere tra l'insalatina di faraona alla vaniglia con tartufo o il magatello di vitello estivo con fantasia di pomodoro, tra il riso venere nero con fragole, gelato al parmigiano e balsamico o la sfogliata di zucchine e ricotta con fiore fritto... Trai primi piatti spiccano i tortelloni di burrata allo zafferano o i gnocchi alle olive con carne salada trentina, pinoli e basilico. Tra i secondi è d'obbligo il petto d'anatra all'arancia con purè di finocchi o il coniglio con gaspacho e caponatina di verdure. *cod 16160*

SHEKKINAH VUOL DIRE PIZZA DI QUALITÀ - A Volla, nell'hinterland napoletano, la pizza diventa arte allo Shekkinah. Il patron Roberto Susta punta sulla bontà degli ingredienti di base e sulla creazione, rendendo la pizza stessa un piatto su cui servire il cibo. Con un occhio al portafoglio. **(V.D.A.)** *cod 16514*

LA VALTELLINA SPOSA IL MARE A LA FIORIDA - Una gara alla scoperta del gusto mediterraneo: tutti i giovedì la cucina valtellinese si sposa con il mare al Bio-agriturismo La Fiorida, dove la fantasia dello chef Gianni Tarabini esplode in un tripudio di abbinamenti curiosi. **(M.F.)** *cod 16540*

F.LLI LA COZZA E SFASHION CAFÈ CERTIFICATI PER LA STG - Le due pizzerie di Torino sono le prime in Italia e in Europa ad avere avuto la certificazione dalla Certiquality srl di Milano e a essere quindi iscritte nell'apposito registro di produttori di Pizza napoletana Stg (Specialità tradizionale garantita). *cod 16366*

Milano eat and drink di Cristina Viggè

Tenerezza, accoglienza e carne a volontà da Maxelâ

Tavoli in marmo, strofinacci al posto dei tovaglioli e un bancone refrigerato a esporre la carne. Servita nuda e cruda, cotta alla griglia, cucinata in padella oppure fritta. La filosofia di **Maxelâ** (che in genovese significa macelleria) contempla un format semplice ma di qualità, reiterato in tutti gli otto ristoranti presenti lungo lo Stivale. Fra i quali spicca l'ultimo, milanese, situato in via della Moscova 50 (tel 02 29062926). Un luogo vestito di bianco e di rosso, pronto a deliziare con preparazioni a base di scottona, che seguono criteri di selezione e lavorazione siglati dal "metodo Costa", messo a punto da uno dei tre titolari, Roberto Costa. Risultato? Un menu in rosso. *cod 16300*

Cristina Viggè
Cronista del gusto, indaga sui nuovi trend dei locali a Milano e provincia

L'intrigante e saporita pizza al trancio di Spontini

È un triangolo. Soffice e croccante. Tenero e filante. È il trancio di pizza firmato **Spontini**, dal 1953 sinonimo di fumante fragranza al taglio. Un marchio storico per il meneghino capoluogo, che ora ha fatto tris, aprendo una terza location nella raffinata via Marghera, al civico 3 (tel 02 43514223). Così, accanto agli appetitosi spazi in via Spontini e in viale Papiniano, ecco un ambiente dal piglio contemporaneo: forno a legna dal color rosso acceso, candidi tavoli in laminato e gigantografie in bianco e nero a raccontare "La Poesia della Pizza". La cui ricetta è una e solo una, unica e speciale, come gli ingredienti che la vanno a creare: farina di grano tenero 00, acqua di Milano, polpa di pomodoro dell'Emilia, mozzarella di latte vaccino, origano, qualche acciuga, sale, pepe e olio extravergine di oliva. Una preparazione di eccellenza di Massimo Innocenti. *cod 16302*

foto Matteo Barro

Intrecci di gusto

Alla Locanda delle Trame a Caserta il palato si ristora insieme alla mente

Dire "trame" sovente porta il pensiero a vagare sui sentieri dei misteri, sull'indicibile, su ragnatele di raggiri, cospirazioni e misfatti. Ma non qui. Qui siamo in territorio borbonico, là dove furono impiantati ad opera dei Borboni gli opifici serici che divennero famosi nel mondo producendo le bellissime e preziose sete di San Leucio (Ce). Pertanto, le trame sono quelle che contrappuntano serici orditi. Di preciso non proprio a San Leucio, bensì in altra contigua frazioncina chiamata "Vaccheria", in un grazioso palazzo storico tutelato, è da poco più di un anno in attività il prode Giuseppe ("Pino") Daddio, cuoco della Locanda delle Trame.

E qui trattasi di locanda, dacché dieci confortevoli camere consentono ai clienti gourmet il più allegro dei km zero, quello intercorrente fra sontuosa cena e riposo notturno. Ci si accomoda a uno dei pochi tavoli, elegante la *mise en place*, allocati nella corte.

Si opta per meditati assaggi. Pino Daddio fa giungere al tavolo sue composizioni "cross" dai suoi 3 diversi percorsi degustativi che ha voluto chiamare: Terra di lavoro, Amo e rete, Ricett' iss. **(V.D.A.)** *cod 16272*

SUPINO E CALCIOLARI AI VERTICI DI RADISSON BLU HOTEL MILAN

Massimo Supino, di Benevento, e Silvia Calciolari, nata a Rimini, sono stati nominati rispettivamente general manager e director of sales and marketing della prestigiosa struttura a 4 stelle, prima proprietà della catena internazionale nel capoluogo lombardo. **(M.F.)** *cod 16251*

SOGGIORNO NATURALE ALLO SPORT HOTEL

Si trova nel centro di Santa Caterina (So) lo Sport Hotel. È un raffinato albergo di storica tradizione, ristrutturato, dotato di ogni comfort: centro fitness, sauna finlandese, sala riunioni (70 posti), ottimo ristorante di gastronomia valtellinese, e una calda e accogliente tipica stube. **(R.O.)** *cod 16402*

"SUGGESTIONE BOLLICINE" ALLA LOCANDA MARGON

Il cuoco Alfio Ghezzi, astro nascente della cucina italiana, ha lanciato per la Locanda Margon a Trento, ristorante di casa Ferrari, il menu "Suggestione bollicine" dove il cibo si abbina alle etichette dell'azienda. *cod 16840*

Agrigusta di Alessandro Maurilli

Sosta all'Agriturismo Seliano

Alessandro Maurilli
Giornalista esperto di enogastronomia ci guida tra gli agriturismi di qualità

Paestum (Sa) - Nel cuore della provincia salernitana, a due passi dagli scavi forse più importanti per conservazione e valore storico d'Italia (quelli di Paestum) sorge la storica tenuta della famiglia Bellelli. Un nome importante, che persino il pittore Degas ha tenuto in conto dipingendo un ritratto della famiglia salernitana, oggi appeso nelle pareti del museo Quay d'Orsay a Parigi.
La famiglia Bellelli è da sempre impegnata nell'agricoltura e nell'allevamento di bufale in particolare. Da questa tradizione l'idea di creare un punto di accoglienza in due delle sedi storiche della tenuta. Così l'agriturista potrà scegliere di fare mare, campagna e storia in un posto curato e dalla bellezza unica e magari visitandolo a cavallo visto che in azienda è presente una scuderia con la possibilità di fare escursioni.
Ettore Bellelli si occupa dell'allevamento bufalino, nel quale ogni capo ha un nome e lui le riconosce tutte. Chiara si occupa invece dell'ospitalità.

Sono numerose: alcune si trovano nel corpo centrale dell'azienda, altre sono nella Masseria Eliseo, vecchia residenza estiva di famiglia oggi raffinata dimora d'epoca. Non poteva mancare un punto degustazione in questa struttura: un'ampia sala dedicata alla ristorazione è in grado di accogliere, su prenotazione, gli ospiti dell'agriturismo. Anche se il pesce, sempre fresco data la vicinanza del mare, non manca, in realtà il menu tipico che l'azienda offre è quello a base del prodotto principe: la bufala. Così a partire dai latticini, con le mozzarelle in testa, fino ad arrivare ad assaporare le carni di questa razza oggi molto apprezzata non solo in Italia. Dal ragù di bufala fino alla grigliata di carne. I dolci poi sono della casa, realizzati soprattutto con le marmellate prodotte in azienda. E per chi volesse lasciare Paestum avendo appreso qualche elemento base di cucina tipica, a Seliano è possibile anche fare dei corsi di cucina. *cod 16207*

Agriturismo Seliano
Tenuta Seliano, 84063 Paestum (Sa)
Tel 0828 723634 - Fax 0828 724544
www.agriturismoseliano.it

La riviera dei vip

Palace Hotel a Milano Marittima
Il top dell'ospitalità e della ristorazione

Le vacanze costituiscono una delle voci più importanti della bilancia economica nazionale. Un comparto che rende, ma che deve essere ulteriormente incentivato e migliorato. Il 5 stelle "Palace Hotel" ha alzato la qualità del ristorante ora aperto anche al pubblico.

Situato vicino al centro di Milano Marittima (Ra), affacciato sul mare e a due passi dal cuore pulsante della vita notturna (a partire dal mitico Pineta) e dello shopping, il "Palace Hotel" rappresenta la meta d'obbligo per una clientela d'élite che ricerca un ambiente prestigioso, glamour ed esclusivo. Le gradevoli linee architettoniche, che ricalcano lo stile del primo Novecento, testimoniano la volontà di mantenere il meglio della tradizione alberghiera della riviera Adriatica senza tuttavia rinunciare ai piaceri della modernità. Conformi a questa filosofia dell'ospitalità sono anche gli arredi dei locali interni, realizzati con materiali di pregio come i marmi intarsiati provenienti dalla Turchia e i grandi lampadari di Venini, nome dell'arte vetraria di Murano.

Fra le novità che qualificano ancor di più una delle più lussuose strutture di ospitalità della riviera romagnola è il salto di livello avvenuto a tavola, un aumento di qualità testimoniato anche da altre realtà di Milano Marittima, come il Ristorante La Frasca.

Il ristorante del Palace Hotel, aperto anche a clienti esterni, si pone oggi come un locale alla carta (con una proposta di buffet e la scelta fra 4 primi e 4 secondi) che rompe con lo schema del mangiare in albergo in Romagna. Menu ricercati e, soprattutto, materie prime di prim'ordine sono le basi di una scelta che sta creando interesse, tanto che al Palace non ci si va più solo per dormire, ma anche solo per mangiare... E in più già pronto c'è il progetto per portare il cuoco nelle suite a cucinare direttamente in camera.

Passando alla struttura dell'hotel a 5 stelle, ricordiamo che l'offerta comprende camere Deluxe, Junior Suite e Suite, tutte le camere con balcone e con vista mare, bagno con idromassaggio o doccia, piscina, spiaggia privata, servizio in camera 24 ore su 24, centro benessere con massaggi e trattamenti estetici e rivitalizzanti, sauna e bagno turco, vasca idromassaggio, palestra Technogym con sistema Kinesis. Il Palace è anche un golf hotel.

Ricordiamo che l'hotel fa parte della catena dei Select Hotels Collection, che annovera anche altri 10 alberghi tra cui il 5 stelle lusso "Grand Hotel Rimini", sempre a Milano Marittima. **(A.L.)** *cod 16379*

A La Frasca si ritrova il lusso della semplicità

Nella località forse più trendy d'Italia c'è spazio anche per l'alta cucina. O meglio per quella Cucina con la "C" maiuscola che Bruna e Gianfranco Bolognesi, dopo 37 anni di successi a Castrocaro, hanno saputo trapiantare a Milano Marittima (Ra), confermando le due meritate stelle Michelin ottenute nell'85. La Frasca, a due passi dal lungomare e nel centro più "vippaiolo" della riviera Romagnola, rappresenta a tutti gli effetti uno dei nuovi simboli della cittadina, alla ricerca di punte di eccellenza con cui consolidare quel primato da tempo conquistato nel campo del turismo estivo.
A La Frasca ci si trova quasi su un altro piano, dove vincono il buon gusto, la luminosità delle due sale (da 35 e da 65 coperti), un arredo moderno e cosmopolita, con opere d'arte alle pareti e in sala, dando così realtà al motto che i Bolognesi avevano coniato tre anni fa: "il lusso della semplicità". Il tutto per preparare al piacere di una cucina che, grazie all'esperienza dei cuochi Marco Cavallucci e Angelo Asirelli, non delude mai. Il tutto senza dimenticare la cantina che offre una scelta fra 350 delle migliori etichette d'Italia e del mondo selezionate da Gianfranco, già miglior sommelier italiano nel '74, e dal sommelier Gabriele Casadio. **(A.L.)** *cod 16383*

Fonteverde spa resort
Un'oasi per risvegliare i sensi

di Lucia Siliprandi

Nelle Terre di Siena in un antico borgo della Val d'Orcia, noto sin dai tempi degli Etruschi per le sorgenti di acque termali, è situato il Fonteverde Natural Spa Resort. L'elegante struttura a 5 stelle, ricavata da una residenza medicea e affiliata a "The Leading Small Hotels of the World", è inserita con armonia nel territorio circostante, caratterizzato da dolci colline spezzate da splendidi calanchi.

Lucia Siliprandi
Ci guida nel mondo dell'ospitalità all'insegna del benessere

Stile rinascimentale e confort moderno si fondono nell'arredamento delle camere, ciascuna ornata da elementi raffinati, come la suite "Cristina di Lorena" con vista sulla valle, tinteggiata in color avorio e crema, e composta di un ampio salotto e due sale da bagno rivestite in marmo. La spa, collegata all'albergo da un corridoio interno e distribuita su tre livelli, possiede ben 7 piscine con acqua termale dalle molteplici proprietà terapeutiche. Qui i trattamenti spaziano dal "Thalaquam massage" al Watsu e al Bioaquam, idromassaggio a sorpresa in un percorso drenante e tonificante a getti diversificati.

Una piscina è inoltre dedicata ai bambini, una alla clientela esterna e una agli amici a quattro zampe, mentre per una sferzata d'energia vi è la piscina all'aperto a sfioro con acqua fredda, realizzata in travertino bianco.

Spazi dedicati all'idroterapia, ai fanghi termali, alla massofisioterapia, nonché alla medicina estetica delineano l'offerta della struttura. Particolare il salidariun, letto di cristalli di sale caldo. Nell'ala dedicata all'Oriente primeggia il massaggio Dipu®, marchio registrato che prende il nome dal maestro indiano che l'ha creato. *cod 16299*

Fonteverde natural spa resort
località Terme 1, 53040 San Casciano dei Bagni (Si) - Tel 0578 57241
www.fonteverdespa.com

OPEN

GombitHotel a Bergamo
A fianco della Torre del Gombito in città alta a Bergamo, sarà il primo albergo 4 stelle di Bergamo e provincia, terzo in Lombardia, a entrare nel circuito internazionale Design Hotels. Le 13 stanze sono distribuite su 4 piani e realizzate dall'interior designer Giò Pozzi. *cod 16142*

Koko a Firenze
Il locale, diretto con professionalità da Luca Maresca, ha una proposta gastronomica che prevede sushi, sashimi, tempura, zuppe, frutta caramellata flambé e naturalmente risi: tutto offerto con grazia e cura per la presentazione e l'ambiente, caratteristica peculiare della cultura giapponese. *cod 16479*

Puro e semplice a Milano, un tuffo nella tradizione

Puro e semplice è un ristorante che incarna una cucina dai sapori genuini e autentici. Il locale nasce a Milano nel maggio del 2009 da un'idea della cuoca **Marcella Pigni** (*nella foto*), che da sempre sognava di aprire un ristorante «che facesse - dice - della passione il suo ingrediente alla base e della distanza dall'offerta omologata una precisa scelta morale. Un locale che potesse incarnare l'amore per il cibo».

Una filosofia culinaria ben riassunta dall'espressione inglese "*comfort food*" che appare nell'insegna: cibo preparato in modo semplice in un'atmosfera calda per sentirsi coccolati, come a casa, ritagliandosi una dimensione di benessere che rigenera il corpo e la mente. La cucina è soprattutto italiana, con qualche incursione in quella internazionale. *cod 16166*

Roma eat and drink di Mariella Morosi

Il segreto di Mò Mò? Freschezza e semplicità

Mariella Morosi
Ci guida su novità e mode della ristorazione nella capitale

È il locale del momento, ci si va a mangiare anche solo una pizza oppure a godersi il ponentino sulla grande terrazza o in giardino davanti a grigliate di pesce o di carne. **Mò Mò Republic** (piazza Forlanini 10, tel 06 5373087) è anche il posto perfetto per festeggiare eventi con gli amici, per fare il brunch la domenica o per il dopo teatro, poichè la cucina resta in funzione fino alle due di notte. Il locale è vastissimo e articolato in vari ambienti su più piani, spaziosi e accoglienti. La cucina è quella tipica mediterranea con piatti poco elaborati e di grande qualità, dalle mozzarelle di bufala ai prosciutti, dai carpacci alle ricche insalatone. Non mancano i piatti romani e di pesce.

Il segreto del successo di questo locale è la freschezza e la semplicità dei piatti, e l'ottimo rapporto qualità prezzo.

cod 16304

Brunello, tempio di gusto sulla strada della Dolce vita

Si chiama **Brunello** come il gemello londinese della stessa proprietà, il gruppo Baglioni Hotels, e si affaccia sulla strada della Dolce vita (via Veneto 70/A, tel 06 48902867). L'arredamento è di elegante design: toni sobri e dettagli raffinati fin dalla zona bar dove dalle 19 vengono serviti cocktail e finger food. Lo chef, il lombardo Luciano Sarzi Sartori, armonizza profumi e sapori mediterranei partendo da ingredienti di grande qualità con cotture non invasive. Una creatività, la sua, in grado di interpretare con note inedite anche i grandi classici. Da provare la tartare di tonno con verdura, olio all'acetosella e granita al Campari Orange, o l'insalata di polipo con fiori di cappero ed emulsione al prezzemolo su crema di patate, o il magatello di vitello cotto al rosa con salsa all'uovo con tartufo nero estivo. Un tempio del gusto ha costi adeguati e qui un pasto completo va sugli 80-85 euro, ma c'è anche un menu light lunch.

cod 16305

Questo è vino.
Valcalepio Rosso D.o.c. | Valcalepio Rosso Riserva D.o.c.
Valcalepio Bianco D.o.c. | Moscato di Scanzo D.o.c.g.
Grappa Moscato di Scanzo
Visita il nuovo shop on-line: www.ilcipresso.info
IL CIPRESSO
Eventi Speciali
Domenica 19 settembre 2010
Domenica 17 ottobre 2010
Domenica 21 novembre 2010
Domenica 5 dicembre 2010
dalle ore 10.00 alle 13.00 e
dalle 14.30 alle 18.00
siamo aperti per la visita
alla cantina e degustazioni
L'azienda agricola Il Cipresso
via Cerri 2, Tribulina di Scanzorosciate (Bg)
Telefono e fax: +39.035.45.97.005
www.ilcipresso.info - a.cuni@ilcipresso.info

Divise che passione

Sono belle, comode, personalizzate Seguono la moda e la tecnologia

di Greta Nicoletti

Vestono il corpo, identificano l'immagine di un locale, un ristorante, un bar, un'enoteca, una gelateria, un hotel. Allietano la vista dei clienti con la fantasia dei colori e gli stili più accattivanti. Riescono addirittura a rendere più sopportabile il lavoro di chi le indossa... Sono un inno alla quotidianità e alla comodità. Parliamo dei modelli per l'abbigliamento professionale.

Oggi più che mai la figura professionale del cuoco, del sommelier, del barman, dell'addetto al servizio in sala, del maître o del gelatiere rappresenta un punto di riferimento dal punto di vista dello stile e dell'immagine sul lavoro. Per questo numerose aziende che operano nel settore dell'abbigliamento professionale, di anno in anno, "sfornano" nuove collezioni, modelli all'ultima moda, sempre diversi e creativi ma con precisi obiettivi: attenta ricerca stilistica, utilizzo di tessuti pregiati e cura per i dettagli rivolta a tutti quegli operatori che ricercano un capo non solo comodo e di qualità, ma soprattutto una divisa che possa incarnare al meglio la loro professionalità.

Falda, grembiule, giacca, copri capo, pantaloni, camicie, gonne, gilet, abitini, spencer, grembiule, parannanza, casacca, completi, calzature: tutti realizzati con un'occhio di riguardo i materiali. Ci sono modelli realizzati in tessuto speciale antimacchia per far scivolare via acqua e olio, oppure con il trattamento "Indantrene" che garantisce l'assoluta permanenza dei colori. E ancora tessuti antistiro, solidi, resistenti a strappi, luce, candeggio e strofinamento.

Il cotone è il materiale che regna sovrano per le sue doti di freschezza, affidabilità, vestibilità, mixato in piccole percentuali a materiali più flessibili come l'elastame, il poliestere, il polycotone e la cangiante viscosa. Molto interessante, tra le novità di quest'anno, l'impiego su un capo professionale del "dry best", un tessuto in rete utilizzato per inserti dalle proprietà antibatteriche: la sua fibra speciale Hydroplus funge da serbatoio e trattiene il sudore inibendo gli odori.

Per la stagione autunnale e invernale si usano molto anche il fresco di lana e il jersey fine e

Sara Creazioni

Tradizionale ma originale, con allure contemporanea capace di mettere in risalto la personalità di chi la indossa: è questo l'obiettivo delle collezioni di Sara abbigliamento professionale. Particolari effetti cromatici sono impiegati nelle divise per pasticcerie, bar e ristoranti. Rigorosi, invece, i tagli sartoriali delle divise alberghiere. Qui è presentata la **Giacca da cuoco Jerry**, in cotone bianco con contrasti monogrammati bianco, bordeaux, caffè, blu e nero. In coordinato **Pantalone Ratatouille**, **Cappello Gourmet** e fazzoletto.

Corbara

La Corbara srl, specializzata nella produzione di divise per hotel ed abbigliamento professionale per la ristorazione, propone nella sua nuova collezione, una linea completa di grembiuli, adatti al servizio in tavola. Si tratta di capi attuali e moderni e al tempo stesso pratici nell'uso quotidiano grazie al maggiore comfort e facilità di movimenti, rispetto a una giacca. Un esempio è il **Modello Pescara**: corto con pettorina e un tascone applicato, unisex ma particolarmente adatto a un utilizzo femminile. Realizzato in tessuto Gabardine San Donato.

L'Impero

Nel 1999 giovani imprenditori presero le redini del marchio I Medici, attività con trentennale esperienza nel settore produzione abbigliamento professionale classico: nasceva così il marchio L'Impero. Un nome che, per la qualità dei prodotti e per il rispetto del Made in Italy, rifornisce l'Accademia Italiana di Gastronomia Storica. E che è sponsor ufficiale della Squadra nazionale Acrobati Pizzaioli. Proprio per i pizzaioli nel 2000 viene realizzata la blusa studiata nello specifico: fresca per chi è sempre davanti al forno, comoda per i movimenti ampi e veloci, pratica perché la farina non si attacca e con il tricolore.

Tra le novità della collezione 2010 c'è la **Giacca da cuoco Chef Double**, realizzata in tessuto gabardine 65% e cotone 35%. È disponibile nel color beige con i profili marroni.

fluido per le giacche e i gilet: tessuti che regalano una sensazione di calore e protezione senza appesantire la figura e soprattutto agevolando l'attività fisica nell'atto del servizio in sala.

Passando ai colori, la moda impone tinte neutre e farinose, colori polverosi (lilla, malva, talpa e verde-grigio), insieme ai più classici beige, grigio e marrone, mattone, bronzo, tabacco, arancio e porpora.

Anche le divise professionali si fanno "contaminare" dalle tendenze senza però perdere di vista la sobrietà classica suggerita, ad esempio, dal

segue a pagina 74

La divisa non mortifica, esalta Per Siggi il cuoco è il più attento

Siggi Group è uno dei nomi più noti nell'abbigliamento professionale. Abbiamo chiesto a **Roberta Marta**, responsabile marketing, come l'azienda ha raggiunto tale risultato. «Qualità, affidabilità, tradizione, ma anche innovazione: ecco i punti su cui la nostra azienda pone le basi del proprio lavoro. Lo facciamo con serietà e passione, ci piace stabilire con i clienti un rapporto di collaborazione vera per proporre al mercato i prodotti giusti».

Quali caratteristiche devono avere le divise dei professionisti e quali plus offrono i vostri modelli?

La divisa è un abito da indossare tutto il giorno. Comfort, praticità e resistenza sono caratteristiche essenziali. Siggi Group studia con attenzione la costruzione di un capo per garantire la migliore vestibilità; i materiali sono scelti in base alla destinazione d'uso del prodotto per assicurare traspirabilità, morbidezza, resistenza nell'uso e nella manutenzione. La divisa non deve "mortificare" la persona che la indossa, ma valorizzarla, perciò, accanto ai modelli basic, proponiamo articoli più particolari, con attenzione allo stile e ai dettagli moda.

Quali sono i modelli più richiesti attualmente dalla ristorazione e perché?

I prodotti per il cuoco sono molto apprezzati, la categoria è attenta alla qualità del prodotto e alle caratteristiche tecniche dei materiali. Si nota poi il bisogno di distinguersi anche con modelli diversi, da quello più raffinato a quello più spiritoso e colorato. Molto richiesti da bar, pizzerie, gelaterie e pasticcerie sono le parannanze, grembiuli di diverse misure proposti in svariati colori». *cod 16448*

All'ultima moda

Per il nuovo anno Siggi punta su un modello: il completo per cuoco (**Giacca Salvatore**, **Pantaloni Claudio**), realizzato in uno speciale tessuto a struttura nanometrica a totale protezione anti macchia (100% cotone - 170 g/mq), che permette di far scivolare via acqua e olio. Oltre alle sue proprietà di idrorepellenza, è anche traspirante e dermatologicamente testato. Il trattamento "Indantrene", inoltre, garantisce la assoluta permanenza dei colori. La giacca in particolare ha maniche corte a giro, collo a fascetta chiuso da bottone a pressione, apertura davanti chiusa con bottoni a pressione, carré davanti e dietro, taschino porta-penne.

Giblor's

Grazie al suo ufficio stilistico, alla specializzazione e all'esperienza acquisita negli anni, Giblor's è in grado di offrire un servizio di realizzazione di abbigliamento personalizzato. Importante ricordare che l'azienda è tra i soci fondatori di Pro Pizza, l'unico consorzio per la promozione della pizza italiana di qualità in Italia e nel mondo. Nella sua collezione spiccano il **Grembiule Francia** e il **Grembiule Federico**, realizzati entrambi in poliestere 65% e cotone 35%. La taglia unica favorisce la particità e permette di adattare il modello alla persona. Colore dominante, il marrone e una sua elegante variante, in perfetta linea con le tendenze della moda autunno-inverno.

Egochef

La cultura e l'esperienza della famiglia Ravazzolo nella produzione di divise professionali hanno radici profonde, nel lontano 1911. Qualità e cura dei prodotti erano doti riconosciute dalla stessa concorrenza. Tali prerogative si sono affinate con gli attuali titolari che hanno raggiunto oggi un buon grado di qualità e precisione. La collezione Egochef è senz'altro originale: spiccano la giacca da cuoco **Flame Retardant** in cotone 60% e poliestere 40%. Ad accompagnarla i Pantaloni Coulisse Flames in cotone 100% fibra lunga.

continua da pagina 73

bianco e nero per il grembiule, per lo spencer e anche per la divisa (giacca, camicia, pantalone e gilet) da maître. Per il servizio sala e bar si spazia da colori soft e pacati per gilet e parannanze (bordeaux, blu e verde, marrone) fino al gessato, fantasie dai motivi leggeri (riga, quadro e pois). Più fantasia si nota nei modelli dedicati al servizio ai piani (abitini, grembiuli) dove spiccano il marrone, grigio, blu.

In cucina non manca la giacca da cuoco con allacciatura alla coreana affiancata dalla casacca e dal grembiule, dove dominano sempre i colori base. Molto importante anche il pantalone disponibile nella versione con o senza elastico, per lui e lei, e nella versione gonna per la cuoca. Tocco finale, ma non meno importante: la calzatura, per "volare" in sala e in cucina, ma soprattutto per stare comodi. Vanno ancora per la maggiore gli zoccoli bianchi, neri, colorati con o senza laccio, traforati, antiscivolo. *cod 16449*

EN:DI

EN:DI nasce da uno staff di stilisti e modellisti sartoriali, che hanno deciso di dedicare le proprie capacità a un mondo dove c'è la necessità di differenziarsi e di trasmettere la propria filosofia attraverso la divisa. Propone una gamma di colori e materiali, tessuti confortevoli e resistenti. Tra gli ultimi modelli spicca il **Grembiule Erika** in100% poly e taglia unica. Belli i colori: gessato bordeaux/ghiaccio/ bordeaux, gessato nero/ghiaccio/ nero, gessato blu/ ghiaccio/blu, ecru/ ghiaccio/cacao, lilla/ghiaccio/viola per citarne alcuni.

Isacco veste il sommelier con eleganza e tanta praticità

Dire Isacco, oggi, significa identificare una delle più importanti realtà industriali nella produzione di abiti da lavoro, di accessori e di tovagliato per i settori alberghiero, ristorazione, alimentare, sanitario ed estetico. L'esperienza maturata negli anni ha permesso a quest'azienda bergamasca di divenire fornitore ufficiale dell'Ais, l'Associazione italiana sommelier, vestendo da capo a piedi i professionisti del vino.

E questo traguardo è frutto della qualità che Isacco ha da sempre dedicato ai propri prodotti ed alle materie prime che li compongono. Alla qualità vanno ad aggiungersi altri aspetti che fanno di Isacco un partner affidabile nella vestizione professionale: pronto magazzino, consegna in 24 ore, garanzia di continuità dei modelli (per futuri acquisti) e un catalogo costantemente aggiornato sulla base delle tendenze attuali.

Una vasta gamma di modelli adatti a tutte le stagioni e una completa scelta di colori e tessuti di livello (dal cotone alla lana 100%, dai materiali sintetici e igienici alla carta fino agli accessori) sono i capisaldi della produzione dell'azienda che ha come obiettivo finale la qualità. Una qualità fatta anche di praticità e convenienza, finalizzata all'equilibrio tra estetica e funzionalità. Interessante, a questo proposito, è il tessuto raso non stiro di qualità superiore, utile soprattutto per le divise di servizio.

Non è da meno la funzionalità dei tessuti anti macchia e non stiro utilizzati per i tovagliati. Tutti i capi possono essere personalizzati con il logo del cliente e reperibili sul territorio nazionale grazie a una diffusione capillare. *cod 16603*

La divisa dell'Ais

L'azienda presenta il Corredo del sommelier Ais. Per "lei" Isacco ha realizzato un completo composto dalla Giacca Liberty foderata in lana 60% e polyestere 40%, di colore blu, e dalla Gonna Losanna lana in lana 60% e polyestere 40%, color antracite. Le taglie disponibili vanno dalla XS alla XXL. A completare la divisa c'è l'elegante e leggero Foulard Ais in100% pura seta. Non può mancare anche il corredo per "lui", composto da **Giacca uomo** 3 bottoni foderata blu, dal **Pantalone uomo** lana foderato color antracite, entrambi in lana 60% e polyestere 40%, e dalla **Cravatta Ais** in 100% pura seta. Le giacche Isacco vestono qualsiasi taglia e qualsiasi fascia d'età, grazie alle modellature più sciancrate o alle più ampie.

Amorim, 140 anni di successi nell'industria del sughero

Le foreste di querce da sughero come baluardo per l'avanzata del deserto. La loro tutela e conservazione dipendono dallo sfruttamento per la produzione di tappi in sughero. Perché la decortica della pianta, se fatta in modo accurato e nel rispetto dei ritmi di ricrescita, è un processo benefico, che non aggredisce la pianta, anzi, la rigenera e implica importanti conseguenze sociali e ambientali per il territorio in cui la foresta cresce.

Il Gruppo Amorim, leader mondiale nel mercato del sughero, è da sempre in prima fila per la conservazione di questo dono della natura e per lo sviluppo sostenibile dell'attività industriale a esso correlata. La Suberina è la componente principale del sughero (45%) ed è formata da acidi grassi e alcol organici che rendono il sughero impermeabile ai gas e ai liquidi; questa sostanza lega insieme le celle che compongono la parete strutturale del sughero a forma di prisma pentagonale o esagonale: questa struttura e la sua composizione rendono il sughero elastico, isolante e pessimo conduttore termico. Il sughero è inoltre composto da lignina (27%), che è una componente legante, polisaccaridi (12%), acido tannico (6%) che ne dà il colore, da acqua minerale, glicerina, e altri elementi (4%). Si tratta di un prodotto al 100% naturale, riciclabile e riutilizzabile.

I tappi in sughero firmati Amorim vengono ricavati dalla corteccia della quercia, solo dopo che essa è stata lasciata ad essiccare per almeno 6 mesi nei piazzali di cemento drenato degli stabilimenti. L'azienda è sempre orientata alla ricerca di nuove applicazioni della materia prima sughero e di nuovi mercati, e che fin dalla prima generazione ha sviluppato una forte sensibilità per le tematiche sociali e ambientali. Il Gruppo si è ingegnato, infatti, per cercare di recuperare gli scarti di produzione inventando nuove soluzioni della materia prima. I tappi in sughero sono riciclabili al 100% ed è stata proprio Amorim nel 2008 a inaugurare in Portogallo la prima azienda del mondo per il riciclo dei tappi.

In più, a chi aveva ancora qualche dubbio sul sughero, ha risposto sconfiggendo il problema del "sapore di tappo", applicando una tecnologia mirata al raggiungimento della perfezione sensoriale.

Foto del servizio di Giulio Ziletti.

cod 16580

Amorim Cork Italia
via C. Bianchi 8, 31015 Conegliano (Tv)
Tel 0438 394971 - Fax 0438 394607
www.amorimcorkitalia.com

Raccolta differenziata Più chic con la linea Waste

di Sergio Pezzotta

Sergio Pezzotta
AD Ros Spa, presenta le novità di prodotti e attrezzature per la ristorazione

Grazie a un processo di costante sviluppo, la Stil Casa di Cogozzo di Viadana (Mn) sta lanciando sul mercato un buon numero di prodotti nuovi che vanno ad ampliare e arricchire la gamma di forniture professionali, senza trascurare il perfezionamento di articoli presenti da sempre a catalogo, migliorandone la qualità e il prestigio.

L'ultima novità? La linea Waste, dedicata ai contenitori, distribuita dalla Ros forniture alberghiere di Zanica (Bg), che si impreziosisce di modelli con diversi materiali, colorazioni e utilizzi. Un'attenzione particolare è stata posta sull'esigenza di avere raccoglitori idonei e funzionali per la raccolta differenziata.

Gli Articoli 548 e 550 sono stati modernizzati in modo da risultare più robusti e performanti, sia strutturalmente sia esteticamente. Inoltre, tutta la struttura è stata rinforzata in modo da attenuare danneggiamenti indesiderati, e ottimizzata per facilitare il procedimento di estrazione del sacco attraverso un nuovo sistema di chiusura del fusto. La peculiarità del restyling estetico è, invece, dedicata al coperchio in polipropilene grigio che sfoggia un'accattivante placca in acciaio che nelle versioni per la raccolta differenziata, si propone nelle colorazioni rosso, giallo, verde e blu. Questo intervento sul coperchio consente la duplice finalità di renderlo sia piacevole che robusto, sicuro a ogni utilizzo, grazie anche agli angoli arrotondati. Per coordinare il tutto, anche i dettagli, come la maniglia e il pedale d'apertura, sono stati realizzati di colore grigio. *cod 16264*

DECORAZIONI DOBLA, IDEE PER DOLCI ORIGINALI - Prodotti di punta del 2010 di Dobla il Collar Sheet, il girotorta della Linea Chef's Collection pronto all'uso e flessibile a 18-20°C, ideale per decorare torte e dessert monoporzione, le Coffee cups marmorizzate e la Turitella dalla forma elicoidale. *cod 16247*

PRALINE DI ALTA GAMMA PRALIBEL - Le "dessert pralines" dell'azienda belga Pralibel soddisfano diverse esigenze: ripieni artigianali in abbinamento a cioccolato belga multi-strato e multi-gusto, decorazioni e rifiniture a mano, packaging innovativo. Per introdurre la pralineria di alta gamma in ristorazione. *cod 16246*

ABRATE È VICEPRESIDENTE DEL GRUPPO LATTE DI COPA-COGECA - Tommaso Mario Abrate rappresenterà le cooperative dei 27 Paesi, forte della sua rappresentanza in Fedagri di 800 cooperative lattiero-casearie, con un volume di 60 milioni di quintali di latte, un fatturato di 5 miliardi di euro. *cod 16239*

Trismoka in crescita
Punti forti la qualità e la formazione

La Torrefazione Trismoka di Paratico (Bs) si conferma una realtà che punta con forza e convinzione verso traguardi sempre più ambiziosi di sviluppo e di crescita, in termini economici e produttivi. Nell'esercizio 2009 ha, infatti, visto confermare la performance in materia di incremento del fatturato, che si è attestato alla soglia del 2,7 milioni di euro (2,1 ml di euro del 2006, 2,4 ml nel 2007 e a 2,6 ml nel 2008). L'ottimo risultato è frutto del grande sforzo compiuto dai titolari nella direzione di una costante ricerca del miglioramento della qualità del prodotto e del servizio. Incisiva è stata anche la campagna di formazione e di informazione avviata al fine di promuovere i prodotti, nonché la recente operazione di rinnovamento dell'immagine dell'azienda.

«Per il 2010 e il 2011 - dichiara **Paolo Uberti**, titolare - prevediamo un ulteriore aumento del fatturato che dovrebbe raggiungere i 3 milioni di euro». Tra le novità significative da segnalare la recente presenza di Trismoka anche all'estero. Danimarca, Grecia e Polonia sono i primi Paesi verso i quali l'azienda bresciana esporta miscela di caffè di alta qualità in sacchi da un chilo in grano, destinato al settore dell'Horeca, con l'appoggio di distributori propri. *cod 16416*

FIORUCCI LANCIA SUPREMA 100% NATURALE - La nuova Mortadella Suprema 100% Naturale è prodotta con purissimo suino, cotto lentamente secondo la grande tradizione del metodo Fiorucci. Si tratta della prima mortadella fatta soltanto con ingredienti genuini e senza l'uso di aromi, conservanti e antiossidanti chimici. Gusto e benessere insieme. *cod 16459*

RABARBARO ZUCCA E PASTIGLIE LEONE: DUE STORIE, GUSTO UNICO Il sapore intenso di Rabarbaro Zucca si unisce alla dolcezza delle Pastiglie Leone dando vita a un prodotto esclusivo e straordinario racchiuso in preziose lattine in edizione speciale, decorate con esclusive immagini vintage che s'ispirano all'indimenticabile atmosfera della "Belle Epoque". *cod 16464*

EXTRAVERGINE D'OLIVA REDORO OLIO 100% ITALIANO DI QUALITÀ L'olio extravergine Redoro con marchio di qualità 100% viene prodotto nel rispetto dell'ambiente e secondo specifiche procedure di produzione, trasformazione e conservazione. Un extravergine dal sapore fruttato, fragrante, con retrogusto di mandorla, dal colore verde intenso con riflessi dorati. *cod 16306*

UNILEVER VENDE IL BRAND FINDUS - La multinazionale Unilever ha siglato un accordo vincolante per la vendita del business italiano dei surgelati Findus a una società del gruppo britannico Bird's Eye Iglo per un valore di 805 milioni di euro. La transazione comprende anche la vendita dello stabilimento di Cisterna di Latina. *cod 16409*

La Piazzetta McCain

Il nuovo sito Food Service è online con tante soluzioni per la ristorazione

Nasce il nuovo sito di McCain Food Service, uno strumento di servizio originale e innovativo progettato per rispondere alle esigenze specifiche degli operatori della ristorazione: a partire da una home page allegra e colorata - che riproduce una "piazzetta virtuale" animata - ristoratori e gestori di esercizi gastronomici potranno accedere al mondo McCain in maniera più intuitiva, divertente e personalizzata.

Su "La Piazzetta McCain" (**www.mccain-foodservice.it**) si affacciano gli ingressi alle diverse tipologie di esercizi ristorativi cui la divisione Food Service rivolge i propri prodotti. Per conoscere le soluzioni più adatte alla categoria, ogni ristoratore potrà cliccare in corrispondenza del proprio esercizio commerciale ed entrare fisicamente nella sezione a lui dedicata: uno spazio che riproduce fedelmente l'ambientazione interna del locale proposto dal punto di vista dell'operatore.

Ogni utente potrà così immedesimarsi nel personaggio rappresentato, dal cui capo spunta un fumetto che dà voce ai suoi pensieri, ovvero alle più frequenti domande e necessità della categoria, che trovano presto risposta in numerose proposte adatte a soddisfarle.

I prodotti McCain compaiono infatti in primo piano sotto forma di icone cliccabili, che rimandano a sezioni informative e schede di prodotto: un collegamento diretto tra esigenza e prodotto soluzione che da sempre caratterizza l'approccio professionale di McCain nei confronti del mercato. *cod 16380*

Electrolux lancia l'aspirapolvere in plastica "verde"

L'Oceano Pacifico è inquinato dalla più grande isola galleggiante di spazzatura al mondo, tra cui molta plastica. L'azienda Electrolux ha deciso di raccogliere parte di questa plastica e di quella presente negli altri mari e, attraverso un processo di riciclo, utilizzarla per realizzare aspirapolvere.

L'iniziativa, chiamata "Vac from the sea", letteralmente "aspirapolvere dal mare", ha l'obiettivo di portare l'attenzione sul problema dei rifiuti plastici e sulla possibilità di reperire sul mercato materiale plastico riciclato necessario per produrre elettrodomestici ancora più "verdi". Si progetta di realizzare così un'edizione limitata di aspirapolvere attraverso il riciclo di rifiuti di plastica raccolti negli oceani Pacifico, Indiano e Atlantico e nei mari Mediterraneo, Baltico e del Nord. *cod 16522*

Risparmio e tutela ambientale Surgital sceglie l'energia pulita

di Alberto Lupini

Dopo la fase artigianale, che in pochi anni ha visto diventare una piccola azienda artigiana di "sfogline romagnole" il leader nazionale nella produzione di pasta surgelata e sughi per l'Horeca (bar e ristoranti), la Surgital di Lavezzola (Ra) si pone ormai come esempio di innovazione industriale e di valorizzazione del Made in Italy a tavola. E per farlo ha scelto la strada più onerosa, ma senz'altro più strategica (e di immagine), del risparmio energetico e della tutela ambientale. Da qui la scelta di un "impianto di trigenerazione" di nuova generazione (autoconsumo, alimentazione dello stabilimento e immissione nella rete nazionale) inaugurato in occasione della festa celebrativa dei 30 anni di attività della società nata dalla felice iniziativa di Romana Tamburini.

Il nuovo sistema che completa l'attuale stabilmento produce energia elettrica e termica partendo da un motore alimentato a metano. Il motore fa girare un alternatore per la produzione di energia elettrica. Dai gas di scarico della combustione del metano sono sfruttate le calorie per la produzione del vapore occorrente all'azienda. Grazie a ciò verranno fermate le 5 caldaie fino a oggi in uso in Surgital. Dalle calorie dell'acqua e dell'olio del motore viene ricavata tramite appositi scambiatori tutta l'acqua calda e l'acqua gelida occorrente all'azienda.

Surgital ha scelto di investire nel territorio attraverso un progetto che dà un contributo alla produzione energetica, con un atteggiamento sostenibile che riduce l'impatto ambientale dell'attività produttiva. Diminuiscono le emissioni di anidride carbonica e si riducono gli effetti che deriverebbero da grande centrali tecnologiche con relative linee elettriche. Numerosi poi i benefici economici derivanti dall'investimento: un immediato risparmio dell'energia primaria (intorno al 40%), un maggior rendimento della combustione, minore spreco nella distribuzione di energia elettrica, poiché sia il calore che l'energia elettrica essendo utilizzati in loco consentono di limitare le dispersioni di energia derivanti dal suo trasferimento. Infine, molto minori sono i costi di gestione e di manutenzione perché pianificabili e programmabili.

Edoardo Bacchini, amministratore delegato dell'azienda, ha seguito in prima persona il progetto della centrale. «Guardiamo sempre al futuro - ha commentato - perché innovare e crescere sono la stessa cosa, altrimenti non saremmo diventati ciò che siamo in così poco tempo. L'impianto di ultima generazione produce vapore per gli impianti di pastorizzazione, acqua gelida per il raffreddamento dei gruppi frigoriferi, l'acqua calda a 70°C di cui l'azienda necessita. Un'opera quella della centrale che comporta vantaggi notevoli per l'azienda e per l'ambiente. Tutti i nostri investimenti, sia quelli più piccoli che quelli più grandi, lo sono. Non bisogna mai fermarsi, infatti abbiamo già in progetto la costruzione di una nuova cella frigorifera sempre per il 2010 che è poi il nostro 30° anno: un compleanno importante».

cod 16313

UN'IDEA MOLTO "FRESCA"

Romana Tamburini (*nella foto*), in un piccolo laboratorio di 45 mq, produce pasta fresca fatta a mano. Il marito, Edoardo Bacchini, introduce la meccanizzazione della produzione. Siamo agli inizi degli anni '80 e l'attività dei coniugi funziona bene. A breve, con l'idea di surgelare la pasta fresca, il saper fare diventa saper crescere. La meccanizzazione velocizza i tempi ma pone anche il problema delle scorte di prodotto e della loro conservazione. Si sceglie la surgelazione... e il resto è storia.

Surgital Spa
via Bastia 16/1, 4017 Lavezzola (Ra)
Tel 0545 80328 - Fax 0545 80121
www.surgital.it

Thermic Glass
Perché nel food l'estetica conta

I bicchieri da sempre considerati contenitori di sole bevande diventano oggi protagonisti del "food design" che coniuga estetica e alimentazione. La trasparenza del vetro e le forme dei bicchieri permettono di servire dolci, salati, creme, dessert, pietanze al cucchiaio in contenitori monodose in modo raffinato e originale, aumentandone l'impatto visivo, la semplicità di realizzazione e l'originalità delle ricette. La proprietà termica della doppia parete permette, inoltre, di mantenere inalterate le temperature di servizio dei cibi contenuti ed evita la formazione di condensa, rendendo la collezione particolarmente adatta all'uso per buffet, cocktail e happy hour. Giocando con la fantasia e rielaborando con creatività i piatti preferiti, nei bicchieri Thermic Glass distribuiti dalla Cifa srl, il cibo valorizzato dalla presentazione darà soddisfazione sia agli occhi sia al palato. Il vetro borosilicato è un materiale altamente resistente agli sbalzi termici e ai lavaggi. La sua composizione chimica è tale che non altera il livello di acidità del liquido con cui viene a contatto. Il vuoto creato nell'intercapedine fra le due pareti consente l'isolamento termico del liquido contenuto ed evita la formazione di condensa all'esterno del contenitore. Ne deriva un maggior mantenimento di temperature del liquido contenuto o cibo caldo rispetto ai contenitori di vetro comune o percellane o ceramiche. Lo stesso avviene per i liquidi o cibi freddi che mantengono così la temperatura di degustazione desiderata. *cod 16404*

Forno a vista Ceky
Solo mattoni doc

Nelle pizzerie italiane il forno a vista, visibile in sala direttamente dai clienti, è un biglietto da visita fondamentale per il ristoratore. Un forno artigianale in mattoni refrattari rappresenta, nell'immaginario collettivo, un sinonimo di alta qualità e garanzia di prodotto; ma è effettivamente così? Quali sono le proprietà che rendono un forno adatto alla preparazione della pizza efficiente e soprattutto efficace?

Secondo l'azienda Forni Ceky il mattone refrattario è una componente fondamentale in un prodotto di tipo professionale. «La struttura in mattoni ha moltissimi pregi», ci spiega il presidente dell'azienda **Ugo Dall'Olio**. «Innanzitutto l'utilizzo di un materiale cotto in fornace a elevatissime temperature conferisce al laterizio la sua caratteristica fondamentale: la durezza. Un piano interamente realizzato in mattoni refrattari del necessario spessore, non teme l'usura del tempo e gli shock termici e meccanici».

«Questo permette ai piani Forni Ceky - prosegue Dall'Olio - di avere una durata molto al di sopra della media dei prodotti che utilizzano tecnologie diverse. Alla base delle proprietà di un mattone refrattario vi è la componente di allumina impiegata nel suo impasto, che, a seconda della sua densità, gli conferisce caratteristiche peculiari. Al di là della durezza e della

resistenza all'usura eccellenti, un buon refrattario offre anche stabilità termica e isolamento. La porosità del mattone inoltre è fondamentale per l'assorbimento dell'umidità degli impasti e per una corretta cottura degli impasti».

«I nostri forni - conclude - utilizzano mattoni refrattari non solamente per il piano di cottura, ma anche per la cupola, estendendone le proprietà all'intera camera interna. Sono quindi prodotti che durano nel tempo, che consumano meno e che non richiedono alcun tipo di manutenzione, prodotti in breve, che possono avere il pregio di fregiarsi del nostro marchio». *cod 16335*

Forni Ceky
via Industriale 21/23, 25030 Lograto (Bs)
Tel 030 9972249 - Fax 030 9972818
www.ceky.it

Rational lancia Cash for trash 2010

Cash for trash è il nuovo programma di rientro delle attrezzature obsolete proposto dall'azienda Rational. L'azienda rimborserà fino a mille euro i clienti che desiderano sostituire i loro vecchi apparecchi professionali con un "SelfCooking" dalla tecnologia avanzata.

Il SelfCooking Center Rational è un apparecchio dalla tecnologia avanzata, che consente di affrontare gran parte delle attività quotidiane di cucina: si possono cuocere dolci e arrosti, si può grigliare, stufare, scottare, affogare o cucinare al vapore, e molto altro ancora. Ogni unità dispone di 9 modalità di funzionamento e 57 processi di cottura completamente automatici. Può quindi sostituire il 40-50% del lavoro di tutti gli apparecchi di cottura tradizionali. *cod 16376*

Più fiducia alla Regione Friuli È il sogno di Renzo Tondo

di Luigi Russolo

Il governatore del Friuli Venezia Giulia si racconta come un qualsiasi cittadino. Siamo andati a trovarlo per porgli alcune domande, ma anche e soprattutto per conoscerlo da vicino, per la curiosità di sapere come riesce a conciliare l'attività di famiglia con quella pubblica. Ci ha accolto nel suo albergo, "Al Benvenuto" di Tolmezzo (Ud), ci ha offerto due graditissimi bicchieri d'acqua e menta che ci hanno ristorato vista la temperatura esterna di oltre 40 gradi. Sostanzialmente, da ciò che abbiamo compreso, **Renzo Tondo** (*nelle foto*) è un albergatore di professione, un padre di famiglia e un oculato amministratore politico.

Ritiene come professione principale quella di uomo politico oppure quella di risto-albergatore?

Il messaggio potrebbe essere questo: mio padre, che mi ha avviato alla politica, mi ha detto: «La politica passa ma l'albergo resta!». L'ho sempre tenuto a mente e sono fiero del mio mestiere.

Com'è andata la sua esperienza di presidente della Regione Friuli due legislature fa?

Un'esperienza grande, ma non mi ha dato molte soddisfazioni essendo durata solo 2 anni. La presidente Guerra era data per vincente e io mi sono parcheggiato, come mi avevano insegnato da ragazzo quando giocavo a calcio. Mi dicevano: «Non correre dietro a tutte le palle». Consiglio saggio che mi ha poi dato ragione.

Possiamo parlare un momento della sua famiglia?

La famiglia è tutto per me. Ho tre figli, Giulia, la più grande, Simone, il medio, e Matteo. A Giulia piace questo lavoro ed è diventata socia con me e mia moglie Anna. Ormai manda avanti con la madre l'attività. A Simone, non piace questo lavoro e si è tuffato nel campo dell'edilizia; Matteo già assunto come apprendista nel nostro albergo, farà la maturità il prossimo anno e, poichè gli piace questo lavoro, rimarrà con noi.

Come migliorerebbe o trasformerebbe il Friuli?

Ci sono tante cose da fare: il mio sogno è una Regione meno burocratica, più snella, più leggera, e in questo credo d'interpretare quello che la gente vuole.

Di che cosa ha realmente bisogno la regione, secondo lei?

Il Friuli ha bisogno di credere di più in sé stessa. La nostra è una Regione piccola che soffre complessi di inferiorità e marginalità per essere lontana dai centri di potere. Io invece vedo che tutti quelli che arrivano qui, da varie parti della Regione e da altrove, si innamorano perché in poco spazio c'è tutto. In una giornata si può girare per tutto il territorio, dal mare ai monti.

In qualità di ristoratore, come vede l'accoglienza?

Sull'accoglienza e sulla ristorazione faccio sempre questo discorso ai miei collaboratori: «Ogni tanto è meglio avere un filetto un pochettino più duro, ma col sorriso del cameriere sulle labbra, che non un filetto straordinario col muso duro». E lo dico sempre anche ai miei figli: «Una parola in più e un sorriso, e la disponibilità, valgono tutto per una crescita professionale».

Non capita tutti i giorni di farsi servire a tavola da un presidente di Regione, come fa a conciliare questi due ruoli?

Nel modo più naturale possibile. Vi racconto... l'estate scorsa, ad agosto, gli uffici della Regione, come ogni anno, erano in ferie e io ero qui, "Al Benvenuto". È ovvio che quando ci sono do una mano. Un giorno c'era stato il pieno di gente e si stava per sparecchiare... È entrato un signore e mia figlia lo fa accomodare, poi lui le sussurra: «Ma sa signorina che il suo collega - riferendosi a me che ero in sala - sembra proprio il presidente Tondo?»

cod 16566

foto del servizio: Vanni De Conti

foto WASARA Japan

foto Boule Vinois

L'eco-friendly è in tavola

Le stoviglie diventano ecologiche, monouso e dal design innovativo

Il design sposa l'ecologia. Un sodalizio consolidato da tempo, ma che non aveva ancora trovato uno spazio degno di nota nei complementi per la tavola. Già al Macef di quest'anno l'italiana Giò Style aveva presentato Biostyle, le stoviglie monouso biodegradabili al 100%, realizzate con un polimero brevettato di origine naturale derivato dall'amido di mais.

Dal Giappone arrivano invece le prime stoviglie (piatti, bicchieri e ciotoline) dal design originale che dopo essere state utilizzare, per banchetti di qualunque natura o semplicemente per accompagnare i finger food degli aperitivi, finiscono direttamente in pattumiera in quanto totalmente riciclabili. Tutto questo significa registrare anche una riduzione dei costi di smaltimento e di emissioni di CO_2 in fase di smaltimento, l'annullamento dell'utilizzo dei derivati del petrolio e la possibilità di utilizzare le stoviglie, dopo il compostaggio, come humus fertile per il terreno.

I prodotti della giapponese Wasara sono realizzati con tre materiali: fibra di canna da zucchero, polpa di canna e polpa di bambù. Dall'Italia è possibile ordinare le stoviglie dal sito **www.wasara.jp** oppure rivolgendosi direttamente al distributore europeo che ha sede nei Paesi Bassi.

Le forme, ideate dal direttore creativo Shinichiro Ogata e ispirate alla tradizione estetica del Sol levante, sono decisamente attuali e, come dimostrano le immagini di questa pagina, facilmente abbinabili a qualunque stile. Spazio dunque alla fantasia negli allestimenti della tavola.

Ai piatti e piattini di Wasara possiamo abbinare le posate biodegradabili in MaterBi di Ecozema che sono, secondo quanto dichiarato dalla stessa azienda, le prime posate al mondo certificate Ok-compost. Forchette, coltelli, cucchiai e cucchiaini sono completamente biodegradabili e compostabili, secondo la norma UNI EN 13432. Il MaterBi è un biopolimero derivato dall'amido di mais, resiste a una temperatura di 85°C, che consente di utilizzare le posate per mangiarvi pasta appena scolata, lasagne al forno e minestre calde. **(E.Z.)** *cod 16903*

foto WASARA Japan

Spopola "Continua", la bottiglia fashion

La forma di Continua by Giò Style, realizzata in alluminio, si ispira alla natura dell'acqua: fluida, morbida, pura, compiuta. Un accenno alle forme della memoria per creare un design accattivante che strizza l'occhio alla moda. *cod 16907*

Design e bollicine italiane a Francoforte

Forma e colori, un luogo disegnato per accogliere il buon cibo, il buon vino, la musica, le parole e il piacere della vita; pensato per deliziare i sensi con calde atmosfere italiane. A Francoforte, in Germania, ha aperto i battenti il Ricci Curbastro Lounge. *cod 16773*

Il BonTà

Palco internazionale per i tipici e il territorio A Cremona nuove opportunità di business

I prodotti dell'agroalimentare e il turismo enogastronomico sono tra le principali risorse nazionali, veri tesori da conservare e valorizzare per sostenere le imprese che operano nel settore e trovare sempre nuovi sbocchi commerciali per le nostre produzioni.

Il BonTà, che si terrà quest'anno a CremonaFiere dal 12 al 15 novembre, serve proprio a questo. Già nelle passate edizioni sono state molte le delegazioni di buyer internazionali arrivati a Cremona per scoprire le chicche dell'agroalimentare italiano, e quest'anno non sarà da meno: sono già stati invitati, tra gli altri, i responsabili delle principali catene distributive europee, per dare la grande opportunità alle aziende presenti di farsi conoscere e far provare le proprie specialità ai più importanti operatori professionali a livello internazionale.

La fiera non è tuttavia solo prezioso per la valorizzazione del prodotto tipico, ma rappresenta anche un importante strumento di marketing per i territori di produzione. E come valorizzare al massimo un prodotto tipico già eccellente? Preparandolo con gli strumenti migliori, naturalmente. Il BonTà propone una vasta area espositiva dedicata alle attrezzature professionali, in cui gli chef potranno trovare il top degli strumenti da cucina: dai forni alle stoviglie, passando per l'abbigliamento, i robot e le affettatrici. Tutto il meglio del mercato, con prodotti innovativi e materiali all'avanguardia. Come ogni anno, il programma della manifestazione sarà ricco di eventi dedicati sia agli operatori professionali, sia ai buongustai. Oltre 30 appuntamenti che saranno un'importante occasione di aggiornamento professionale e di scoperta dei tesori del nostro agroalimentare.

I NUMERI DE IL BONTÀ

Oltre 300 espositori provenienti da tutta Italia

2mila tipologie di prodotti esposti

10 ore di degustazioni organizzate ogni giorno

32 eventi collaterali tra convegni, presentazioni, concorsi e degustazioni

42.172 visitatori presenti alla manifestazione

(Dati edizione 2009)

Salame, antica eccellenza incoronata in fiera

Novità di questa edizione: nasce il Premio Cremona che mette in mostra l'eccellenza agroalimentare adorata già da etruschi e romani. Il salame è uno dei più diffusi prodotti dell'agroalimentare nazionale, che vanta una storia anticha e radicata su tutto il nostro territorio. Sono infatti oltre 90 i tipi di salame che vengono

prodotti nel nostro Paese, ognuno con la sua particolarità che lo rende unico e inimitabile.

In testa a questa gustosa classifica della produzione di salame troviamo la Lombardia, che ne può annoverare ben 23 tipologie, seguita a brevissima distanza dal Piemonte con 20 tipi; ma lungo tutto lo stivale si trovano delle vere e proprie chicche di bontà: basti pensare per esempio al salame coi lardelli della Liguria, o al campano salame di Mugnano, o ancora alla quasi mitica Finocchiona toscana. Anche il mercato sta dando ragione a questa eccellenza tutta italiana: gli ultimi dati forniti da Assica hanno infatti evidenziato che le esportazioni di salami italiani nel mondo hanno toccato nel 2009 le 19.800 tonnellate per un valore di oltre 183 milioni di euro, con un incremento dell'1,7% rispetto all'anno precedente.

Ma quale tra tutti questi tipi di salame è il migliore? Un giudizio difficilissimo da dare. Ma il giudizio dei buongustai è insindacabile e così lo sarà anche in occasione della prima edizione del Premio Cremona per il migliore salame artigianale italiano. Saranno infatti decine i salami che dovranno essere valutati da una giuria di esperti e buongustai; un'occasione ghiotta anche per il pubblico dei consumatori. *cod 13362*

CHEESE OF THE YEAR 2010, DOP SEMPRE IN PRIMA LINEA

La 5ª edizione del Campionato mondiale di formaggi organizzato da Il BonTà riparte all'insegna delle ottime performance delle produzioni Dop: nell'ultimo anno gli italiani ne hanno acquistato 183 milioni di kg per oltre 1.880 milioni di euro. Mentre i consumi alimentari risentono ancora della crisi economica e continuano a registrare flessioni, le produzioni d'eccellenza della filiera lattiero-casearia, i formaggi Dop, stanno attraversando un periodo di buona salute. A confermarlo sono le performance del re dei formaggi italiani, il Grana Padano: +6,2% nel periodo febbraio-marzo 2010 rispetto al periodo dell'anno scorso. «Si conferma il trend dei due mesi precedenti - ha commentato il presidente del Consorzio Grana Padano, **Cesare Baldrighi** - quando abbiamo toccato un ottimo +7,3%. Molto positivo anche il dato dell'export, che l'Istat rileva mettendo insieme Grana Padano e Parmigiano Reggiano: a gennaio 2010 è migliorato di ben l'11,52% rispetto all'anno precedente».
E considerando che Grana Padano e Parmigiano Reggiano ricoprono da soli l'85% della produzione di formaggi Dop italiani, si può affermare che il mercato sta premiando queste eccellenze. Ma quale sarà il formaggio premiato con l'alloro del Cheese of the Year 2010? Anche quest'anno il BonTà la gustosa competizione che punterà lo sguardo sulle migliori produzioni internazionali. Italia, Francia, Spagna, Germania, Slovenia, Grecia, Messico, Svizzera... nel corso delle diverse edizioni, il campionato ha fatto scoprire vere delizie che difficilmente si possono trovare tra i banchi del supermercato. E i buongustai italiani non si possono lasciarsi sfuggire l'occasione di trovare a Cremona il meglio del meglio.

Salute e sostenibilità
Protagoniste a RistorExpo 2011

Che la cucina stia cambiando orientamento è un fenomeno in progressiva evidenza: non più, o meglio, non solo un esercizio di ostentazione della creatività e della sperimentazione a tutti i costi, ma sempre maggiore sensibilità verso la cultura del prodotto. Questa nuova tendenza è la risultanza dell'interazione fra due fenomeni: una sempre più marcata attenzione alla qualità della vita e la crescente consapevolezza che il cibo, così come l'alimentazione, siano variabili determinanti per la salute e per la sostenibilità.

A questo tema si ispira il nuovo progetto RistorExpo 2011 (22-23 febbraio), iniziativa realizzata da LarioFiere in collaborazione con Confcommercio Como e Lecco, presentato lo scorso luglio a Bellagio (Co). Sono intervenuti il presidente di Lariofiere, **Massimo Sesana** (*nella foto accanto*) e il vicepresidente, nonché coordinatore di Ristorexpo, **Giovanni Ciceri** (*nella foto in alto a destra*). L'anteprima si inserisce nel più ampio contesto della presentazione del Marchio di qualità "Ospitalità italiana" promosso da Isnart, Istituto nazionale ricerche turistiche, e dalla Camera di commercio di Lecco. Fra le novità illustrate, il progetto che lega RistorExpo al proprio territorio di riferimento: le "cene d'autore" con i grandi maestri della cucina italiana e internazionale, tradizionalmente ospitate negli spazi della fiera, diventeranno dei "fuori salone", trasferite all'interno di ristoranti selezionati fra le province di Como e di Lecco. I menu saranno preparati a 4 mani, quelle dello chef patron che collaborerà con una "stella" della cucina italiana.

Ad inaugurare la manifestazione sarà Gualtiero Marchesi, mentre la chiusura ufficiale vedrà la presenza di Massimo Bottura. A RistorExpo si parlerà anche di salute e sostenibilità, che legano la manifestazione al più ampio progetto Expo Milano 2015. I temi saranno al centro di uno dei tre concorsi nazionali di cucina organizzati dalla Fic. Grande attenzione sarà riservata ai giovani e alla formazione professionale. *cod 16521*

CASTEL
FIRMIAN
L'eleganza dei vini trentini
CASTEL
IRMIAN
MÜLLER THURGAU
MEZZACORONA
CASTEL
FIRMIAN
TEROLDEGO
www.mezzacorona.it

Torna "Autochtona"

Bolzano ospita i vitigni tradizionali con un occhio di riguardo al virtuale

È online il nuovo sito web di "Autochtona": continuamente aggiornato e *social media ready*, la nuova presenza in internet dell'unica manifestazione nazionale esclusivamente dedicata ai vini autoctoni punta sulla promozione digitale, dando visibilità online a espositori ed etichette dell'edizione 2010. La rinnovata versione del sito e la sinergia con i principali social network mette a disposizione del visitatore informazioni dettagliate sulla manifestazione e apre una finestra sul patrimonio vinicolo autoctono del nostro Paese.

Il sito **www.autochtona.it** è accessibile e immediato. Sviluppato con la tradizionale grafica di Fiera Bolzano, permette di conoscere le ultime novità sui vitigni autoctoni nella sezione news e seguire in diretta gli aggiornamenti di Twitter con un box dedicato. IPad-ready e mobile-ready, il sito di "Autochtona" prevede una newsletter gratuita che, assieme alla funzione Rss, fornisce modalità semplici e comode per offrire informazioni in tempo reale, direttamente su computer o palmare. Giunto alla sua settima edizione, il forum nazionale dei vitigni autoctoni in programma a Fiera Bolzano dal 25 al 28 ottobre punta decisamente sul web 2.0. Presente attivamente su LinkedIn e Twitter, il profilo "Autochtona" da qualche mese conta già alcune centinaia di follower, e da settembre vedrà ottimizzata la sua presenza anche su Facebook, YouTube e Flickr.

Ma le novità che caratterizzano l'edizione 2010 non terminano qui. La selezione degli espositori, più rigida rispetto al passato, offre una selezione garantita delle produzioni autoctone più rappresentative del panorama italiano. La partecipazione è infatti consentita solo alle aziende con una produzione annua tra le 5mila e le 900mila bottiglie (per chi supera questa soglia sarà possibile partecipare tramite enti di tutela e promozione con un massimo di due etichette). "*Italia a Tavola*" e RistoTv, media partner, saranno presenti alla kermesse. La fiera propone una mappa di quei vitigni autoctoni nazionali che normalmente non godono di un'ampia visibilità. *cod 15183*

SAN DANIELE E GOLA, SUCCESSO PER "ARIA DI FESTA" - San Daniele del Friuli (Ud) si è trasformata in giugno scorso in un palcoscenico dove vie e piazze medievali hanno fatto da cornice alla kermesse del neo promosso olio extravergine del Parco agroalimentare e del presidio "Radic di mont" Slow Food. **(M.F.)** *cod 16110*

LA SENSUALITÀ DEL CIBO SBARCA A CITTÀ DELLA PIEVE - "In un anno sono solo 4 i giorni per scoprire come vivere meglio gli altri 361...". Con questo slogan, dal 9 al 12 settembre la cittadina rinascimentale Città della Pieve (Pg) ospita la 2a edizione del Festival dell'afrodisiaco. *cod 16159*

EMOZIONI TIPICHE GARANTITE, MILANO INCONTRA FERRARA
Dal 15 settembre al 15 ottobre, ben 30 tra i migliori ristoranti di Milano propongono specialità realizzate con prodotti ferraresi a marchio Etg (Emozioni tipiche garantite): un patrimonio di specialità che va dai vini Doc del Bosco Eliceo ai dolci, dai cappellacci di zucca alla salama da sugo. **(M.F.)** *cod 15720*

L'Alto Adige del gusto in festa a ottobre

Dal 1° al 3 ottobre Bressanone (Bz) diventa il palcoscenico per un grande spettacolo: fornai, pasticcieri e panificatori dell'Alto Adige si riuniscono per il "Mercato del pane e dello strudel", il pane per le ricorrenze speciali. Negli stessi giorni Santa Maddalena (Bz) festeggerà con la "Speckfest" il prodotto più famoso della regione: lo Speck Alto Adige Igp. Entrambi organizzati da Eos Organizzazione export della Cciaa di Bolzano. *cod 15188, 15187*

Patata in Bo

La città e la ristorazione in festa con proposte di piatti a tema

di Gianluigi Veronesi

Indiscusso crocevia d'Italia, Bologna è la città fortemente identificata nel mondo per le sue peculiarità enogastronomiche. Definita "la turrita, la dotta, la grassa", è capoluogo della regione che vanta il maggior numero di riconoscimenti fra Doc, Dop, Igp eccetera. Ultimo fra questi il riconoscimento ottenuto per la Patata di Bologna Dop, cioè la prima patata in Europa a fregiarsi del riconoscimento.

Non poteva che essere Bologna, quindi, l'anfiteatro nazionale della promozione e valorizzazione del sempre più prezioso tubero e in questo ambito si è data vita all'iniziativa Patata in Bo: dal 20 al 26 settembre la città festeggierà la patata e oltre una cinquantina di ristoranti aderenti all'Ascom proporranno piatti speciali. Sono già più di 40 i ristoranti outsider, quelli cioè che da fuori regione hanno chiesto di poter aderire e ben 13 stellati. Con l'ausilio di "*Italia a Tavola*", potremmo anche pensare a un premio e a dei riconoscimenti per tutti i ristoratori che contribuiranno a rendere importante questa iniziativa e a salvaguardia e tutela delle patate italiane e dell'italianità. *cod 16520*

Per Franciacorta in bianco 15 candeline

Per tre giorni, dall'8 al 10 ottobre, il Comune di Castegnato (Bs) diventerà "capitale dell'arte casearia" e gli amanti del formaggio sapranno riconoscere nella kermesse "Franciacorta in bianco" la più ricca vetrina di prodotti lattiero-caseari, realizzati con latte vaccino, caprino, ovino e latte crudo. Una particolarità, in occasione del 15° anniversario, è la prima edizione del concorso "Miglior yogurt di fattoria 2010". *cod 16619*

AGENDA Settembre-Ottobre

Calendario completo su www.italiaatavola.net

SETTEMBRE 9 fino al 12
Sana - Salone del naturale
Bologna
Salone internazionale di alimentazione naturale, salute e ambiente
cod 2069

SETTEMBRE 16 fino al 19
Sherbeth festival
Cefalù (Pa)
Quarta edizione del festival internazionale dedicato al gelato artigianale
cod 16087

OTTOBRE 2 fino al 4
Sapori italiani 2010
Longarone (Bi)
10° Salone dei prodotti agroalimentari tipici italiani
cod 2063

SETTEMBRE 12 fino al 15
Hogatec
Düsseldorf (Germania)
Salone dei sistemi professionali e delle attrezzature per l'hotellerie
cod 1523

SETTEMBRE 23 fino al 26
I Primi d'Italia
Foligno (Pg)
12ª edizione del festival nazionale dedicato al mondo dei primi piatti
cod 15708

SETTEMBRE 9 fino al 12
Macef - Salone della casa
Rho (Mi)
Rassegna internazionale dedicata al mondo della casa, all'arredo e all'oggettistica
cod 6084

SETTEMBRE 14 fino al 17
Space
Parigi (Francia)
Salone professionale internazionale per tutti i protagonisti del mondo dell'allevamento
cod 1521

OTTOBRE 1 fino al 3
Speckfest
Santa Maddalena (Bz)
Manifestazione dedicata al salume più tipico e prelibato dell'Alto Adige
cod 15187

OTTOBRE 6 fino all'8
Macfrut - Salone dell'ortofrutta
Cesena (Fc)
Mostra internazionale di impianti, tecnologie e prodotti per il settore ortofrutticolo
cod 14802

SETTEMBRE 9 fino al 12
Aphrodisiac 2010
Città delle Pieve (Pg)
Seconda edizione del festival dell'afrodisiaco tra degustazioni tematiche e letture
cod 16159

SETTEMBRE 14 fino al 17
World Food Moscow
Mosca (Russia)
19° Salone internazionale dei prodotti alimentari e del beverage
cod 2065

OTTOBRE 2 fino al 3
Salami & Salumi
Mantova
8ª rassegna nazionale dedicata alla norcineria italiana d'origine
cod 2064

OTTOBRE 7 fino al 10
DiteCheese
Perugia (Fc)
Rassegna gastronomica dei prodotti caseari locali, nazionali e internazionali
cod 14808

Andar per vigne

Viaggio dalla Maremma livornese alle colline del Chianti Classico

di Ezio Zigliani

Andar per vigne e per cantine, durante le vacanze o nel fine settimana. Sono in molti gli italiani ad aver scoperto l'enoturismo, un formula che ben si sposa con il concetto del "fai-da-te" nelle migliaia di strutture sparse nel Belpaese. Per questo abbiamo pensato di proporvi un tour entro i confini territoriali di una delle terre maggiormente vocate all'enologia: la Toscana. Partendo dal cuore della Maremma livornese e passando dal Grossetano, si arriverà così alla zona del Chianti Classico con tappa, oseremmo dire quasi d'obbligo, nel capoluogo fiorentino: circa 200 km da percorre in auto e da diluire in 2-3 giorni.

Si parte da Bolgheri, frazione di Castagneto Carducci (Li), terra dalla forte vocazione vitivinicola, visitando la cantina **Campo alla Sughera** (**www.campoallasughera.com**): 20 ettari di vigneto coltivato a uve Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Petit Verdot, Vermentino, Sauvignon blanc e Chardonnay.

Dopo aver percorso un lungo viale di terra bianchissima e varcato un grande cancello vi sembrerà di entrare in una residenza dove i padroni di casa (in questo caso ad accoglierci c'era Rita Tonini) sapranno farvi sentire a proprio agio. Se in serata vi trovate ancora nei paraggi, vale la pena visitare il centro storico di Bolgheri per provare i piatti tipici di uno dei tanti ristoranti che animano il piccolo borgo. All'**Enoteca Tognoni** (**www.enotecatognoni.it**) è possibile degustare i vini in abbinamento a piatti semplici e poco costosi.

Da Bolgheri, in poco più di un quarto d'ora, spostandosi verso il mar Tirreno è possibile raggiungere un'altra frazione di Castagneto Carducci: Donoratico. Qui, percorrendo la strada Aurelia (non la variante, ma il vecchio tracciato), ci imbattiamo nel wine shop di **Tenuta Argentiera** (**www.argentiera.com**). A guidarci nei vastissimi possedimenti dell'azienda è Federico Zileri, direttore enologo e agronomo, che ci conduce alla cantina attraverso viali delimitati da maestosi pini marittimi. Una cantina faraonica,

Campo alla Sughera

BOLGHERI di CASTAGNETO CARDUCCI (LI)

Centomila bottiglie, di cui poco meno della metà per il vino di punta, l'Arnione Bolgheri rosso superiore Doc 2006, e 16 ettari e mezzo di nuovi vigneti. Questa la sintesi di Campo alla Sughera, una delle aziende emergenti del panorama enologico di Bolgheri, dove abbondano i Supertuscan di stampo internazionale a base di Cabernet e Merlot, ma anche sperimentazioni di bianchi. *cod 16871*

Tenuta Argentiera

DONORATICO di CASTAGNETO CARDUCCI (LI)

Tenuta Argentiera, immersa nel verde dell'Alta Maremma, sulle colline che dominano la costa degli Etruschi, luogo di elevato valore storico e naturalistico, è vocata alla produzione di grandi vini rossi i cui vitigni, tutti di eccezionale standard qualitativo, si estendono su 60 dei 72 ettari. Lungo la strada Aurelia è possibile acquistare al wine shop. *cod 16870*

da cui si domina l'intera vallata che scende verso il mare e si gode di una vista decisamente mozzafiato.

Il nostro viaggio prosegue così verso sud: la vicina San Vincenzo (Li) - conosciuta anche per aver ospitato il ristorante, chiuso da diverso tempo, Gambero Rosso di Fulvio Pierangelini - è l'ideale tappa intermedia per una passeggiata distensiva, all'alba o al tramonto, sulla battigia.

Rimettendosi alla guida e proseguendo sull'Aurelia, poco prima di Follonica (Gr) si devia a sinistra verso Roccatederighi, borgo medievale frazione di Roccastrada (Gr), per arrivare alla cantina **Ampeleia** (**www.ampeleia.it**), nata dallo spirito imprenditoriale e dalla forte amicizia dei tre soci, una trentina e due altoatesini. Anche in questo caso è possibile acquistare i vini o programmare una visita nei tre possedimenti dell'azienda (*nella foto d'apertura del servizio uno dei vigneti di Ampeleia*) guidati dalla preparatissima Simona Spinelli.

Ampeleia

ROCCATEDERIGHI di ROCCASTRADA (GR)

Dietro al vino Ampeleia c'è uno dei valori più importanti dell'uomo: l'amicizia. Un legame forte e determinante, che nasce e si sviluppa in modo spontaneo e naturale, cresce, si fortifica, matura, si evolve e diventa sempre più intenso. Da qui nascono due grandi vini: Ampelia e Kepos. *cod 16864*

Lasciamo Ampeleia per proseguire verso nord. Attraverso strade tortuose raggiungiamo il centro storico di Volterra (Pi) per una visita dal sapore storico-culturale per poi proseguire alla volta di San Gimignano (Si), patria dell'omonima **Vernaccia** (**www.vernaccia.it**). Qui l'antico nucleo, dichiarato dall'Unesco patrimonio dell'umanità e caratterizzato dalle alte torri dell'età comunale, pur mantenendo il suo fascino, ha seguito le esigenze commerciali del turismo di massa, soprattutto straniero. Se i languori iniziano a farsi sentire suggeriamo di fermarvi al **Ristorante Il Pino** (**www.ristoranteilpino.it**) per provare la cucina di Francesco Beconcini.

Uscendo da San Gimignano e proseguendo verso nord le colline iniziano a farsi più morbide e dopo diverse decine di tornanti ci si ritrova nel Chianti classico. Lasciamo i bagagli al **Castello di Vicchiomaggio** (**www.vicchiomaggio.it**) di Greve in Chianti (Fi), una delle dimore storiche più affascinanti della Toscana e le cui origini risalgono al V secolo, con l'intento di rimandare al mattino successivo la visita all'azienda vitivinicola condotta da John Matta.

Castello di Vicchiomaggio

GREVE IN CHIANTI (FI)

Arrivando al Castello di Vicchiomaggio ci si rende conto di aver fatto un vero e proprio salto nel passato: le sue origini risalgono infatti al V secolo. Qui, oggi, John e Paola Matta conducono un'azienda vitivinicola che produce Chianti Classico e Toscana Igt puntando sui vitigni Merlot e Sangiovese. *cod 16844*

Partiamo alla volta di Bagno a Ripoli (Fi) per fare tappa alla tenuta Poggio Casciano, uno dei tenimenti di **Ruffino** (**www.ruffino.com**), cantina condotta dalla famiglia Folonari. Qui conosciamo Laurel Evans che ci accompagna in un cooking show dal gusto americano e dai profumi tutti toscani. In un batter d'occhio il navigatore satellitare (che suggeriamo calorosamente) ci conduce in centro a Firenze, dove il viaggio nel gusto può proseguire anche fino a tarda notte. *cod 16905*

Firenze gustosa con la biennale

Conto alla rovescia per l'evento enogastronomico più atteso a Firenze: dal 6 al 22 novembre sono attesi 17 giorni di eventi dedicati alla cultura del buon bere e del buon mangiare. Questo e altro sarà la 2ª edizione della Biennale enogastronomica fiorentina, ideata e organizzata da Studio Umami e Confesercenti Firenze, che coinvolgerà oltre 90 ristoratori della città. *cod 16613*

Cantina Ruffino QUARATA di BAGNO A RIPOLI (FI)

I piatti a stelle e strisce di Laurel Evans

Prendi una giovane americana, appassionata di cucina, mettila ai fornelli e abbina ai piatti d'oltreoceano dei vini toscani. È questa la ricetta che ha fatto di una serata sui colli fiorentini un evento del tutto particolare. Lei, la giovane americana, è **Laurel Evans** (*nella foto*), food-blogger di **www.unamericanaincucina.com**, e autrice del libro "Buon appetito America!", loro, i vini toscani, sono il prodotto di Ruffino, cantina conosciutissima negli Stati Uniti. Sotto il grande portico di Villa Poggio Casciano, a Quarata di Bagno a Ripoli (Fi) una delle tante tenute della Ruffino, si è andati così a inscenare un curioso cookingshow con piatti tipici statunitensi supportati da eccellenti ingredienti italiani. Ecco così pronti degli hamburger di Chianina, arricchiti di salumi, formaggi toscani e completi di fogliona di lattuga, anelli di cipolla e salse varie.

«Sono venuta in Italia sei anni fa per amore - ci ha spiegato Laurel - e venendo qui mi sono inevitabilmente innamorata della cucina italiana. Mi sono cimentata con diversi piatti, ma dopo un po' di tempo ho iniziato ad avere nostalgia dei sapori della mia patria e ho deciso di integrare il menu. Da qui è nato un blog che è sfociato poi in un libro di cucina statunitense rivolto al pubblico italiano».

Le abbiamo poi domandato come nasce l'idea di confrontarsi con il vino di Ruffino.

«L'idea - ha raccontato - nasce dal fatto che Ruffino vende tanto negli Stati Uniti. La mia famiglia conosceva già questa azienda al punto tale che quando ho detto loro che sarei venuta qui in cantina la reazione è stata, oserei dire, di euforia».

«Abbiamo voluto cercare di proporre questo originale abbinamento - ci ha spiegato **Adolfo Folonari** di Ruffino - chiamando a partecipare Laurel Evans. Il successo di Ruffino è anche dovuto al fatto che i nostri vini nascono con l'ottica di potersi confrontare con i piatti della cucina americana». **(E.Z.)**

cod 16363

Livorno

A 33 strutture ricettive livornesi (12 alberghi, 12 agriturismi e 9 ristoranti) il premio per il turismo di qualità. «Crediamo - ha detto il presidente della Camera di commercio **Roberto Nardi** - che la chiave del successo della provincia sia il coinvolgimento diretto delle imprese, il loro sviluppo e potenziamento». Già varata la 2ª edizione del Premio che accrediterà ben 100 aziende. *cod 16192*

Cagliari

22 alberghi, 39 ristoranti, 8 agriturismo e 2 stabilimenti balneari della provincia di Cagliari, per un totale di 71 strutture ricettive, hanno ricevuto il marchio "Ospitalità italiana" 2010, che certifica l'adesione e il rispetto a un preciso disciplinare. Una sfida vinta sul campo della qualità. A confermare che si tratta di una garanzia di un buon servizio non sono solo gli addetti ai lavori ma gli ospiti. *cod 16572*

Piacenza

27 imprese turistiche, tra ristoranti, hotel e agriturismi, hanno meritato il marchio "Ospitalità italiana", aderendo al progetto per la certificazione della qualità, bandito dalla Camera di commercio in collaborazione con l'Istituto nazionale ricerche turistiche. Presenti alla cerimonia il commissario straordinario Giuseppe Parenti, il presidente di Asshotels Giovanni Struzzola e Piero Zagara di Isnart. *cod 16574*

Marchi Isnart 2011
Al via le selezioni

Oltre 4.800 candidati tra alberghi, ristoranti e agriturismi sono ufficialmente schierati ai "nastri di partenza". È entrata da poco in funzione la macchina operativa della sesta edizione del Premio "Ospitalità italiana" che l'anno prossimo assegnerà i riconoscimenti alle migliori strutture del nostro Paese. Un evento atteso e di crescente successo che raccoglie unanimi consensi sia delle imprese turistiche che dei loro clienti.

Entrambi, infatti, rivestono un ruolo da protagonisti. Fino al 31 gennaio 2011 i clienti e i turisti potranno votare le strutture con il marchio "Ospitalità italiana" che preferiscono. A stilare la classifica finale una giuria di esperti, cui verrà sottoposto l'elenco con le 30 strutture più votate dal pubblico, divise nelle 10 categorie in gara. In questa pagina riportiamo le ultime premiazioni di quest'anno. *cod 16606*

Benevento

Alla Camera di commercio di Benevento sono stati premiati, in nome della qualità, 5 alberghi, 11 ristoranti, 6 agriturismi e 4 b&b.
«Un riconoscimento per chi investe sulla qualità - ha detto **Gennaro Masiello**, presidente dell'Ente camerale sannita - infatti la partita del turismo si gioca sul campo della qualità e a vincere sono sia le strutture ricettive sia gli ospiti. È questa la sfida raccolta dalla Camera di commercio di Benevento». *cod 16492*

Reggio Calabria

Nel salone della Camera di commercio sono state premiate 62 eccellenze turistiche del territorio di Reggio Calabria, strutture di qualità ed enogastronomia tipica, con l'attribuzione di "Tradizioni Reggine - saperi e sapori in tavola" 2010 e del marchio "Ospitalità italiana" promosso dall'Isnart. Premiati 3 agriturismi, 18 bed & breakfast, 24 hotel, 16 ristoranti, e uno stabilimento balneare. *cod 16816*

Savona

Quest'anno hanno ricevuto il Marchio 65 alberghi, 11 residenze turistico-alberghiere, 61 ristoranti, 5 campeggi, 13 agriturismi, 10 bed & breakfast e 11 stabilimenti balneari. «Tenderemo a certificare anche le seconde case - ha detto il presidente dell'ente **Giancarlo Grasso** - e non solo le strutture ricettive. Lavorando sulla qualità si riesce a commercializzare meglio il nostro prodotto turistico. *cod 16813*

Lecco

La partita del turismo si gioca sul campo della qualità e a vincere sono sia le strutture ricettive sia gli ospiti. La Camera di commercio di Lecco, aderendo al progetto dell'Isnart, ha premiato 22 strutture ricettive tra hotel, ristoranti e agriturismi, che hanno superato gli standard qualitativi (4 agriturismi, 7 hotel e 11 ristoranti). Il marchio ha validità annuale ed è rinnovabile. *cod 16493*

Scoprire il Piave in tavola e innamorarsi del territorio

di Guido Buzzo

"Tipico Piave" ha organizzato lo scorso giugno a Salgareda (Tv) presso il ristorante-hotel Borgo Ronchetto un incontro di studiosi, storici, giornalisti, produttori, per presentare e far conoscere culture, storia, leggende, curiosità e lanciare turisticamente paesi, produzioni, specialità che si possono incontrare attorno al grande fiume nel suo percorso che unisce la montagna, la pianura, il mare Adriatico e tutti i paesi rivieraschi e le popolazioni che sul fiume gravitano, lavorano, producono. Recentemente, i tre presidenti delle Provincie del Piave, Treviso, Venezia e Belluno, hanno lanciato l'operazione di valorizzazione delle terre e delle riviere del fiume sottoscrivendo un patto per il Piave denominato "T.V.B., ti voglio bene", con al centro il concetto "l'amore per la nostra terra scorre tra noi Treviso - Venezia - Belluno" allo scopo di valorizzare le possibilità del fiume, unitamente a quanto di storico, culturale, produttivo esiste lungo l'asse.

Luigi Russolo, ideatore sin dal 2000 del Progetto "Tipico Piave, un fiume, tre provincie, mille sapori" ha aperto la tavola rotonda dal titolo "Insieme per crescere" e illustrato gli scopi di "Tipico Piave" quale somma di esperienze: storia, miti, tradizioni, valenze simboliche, il culto della campagna, il vino e il cibo, le antiche colture, artisti, poeti eccetera.

Dopo gli interventi istituzionali è iniziato il percorso enogastronomico: attraverso la tavolozza dei formaggi passando dalla Casatella, al Morlacco all'imbriago, alle mozzarelline di bufala, al Piave stagionato e ai formaggi di Malga, dal Monte Cesen alle vette feltrine e continuando con i meravigliosi sapori d'acqua dolce: fra la fritturina, l'anguilla l'ha fatta da regina. Una nota di eccellenza va alla bresaola di pecora bellunese, nonchè allo speck delle Dolomiti seguiti dalla sopressa trevigiana, contornati dalle salse, confetture e mostarde nonché dai tapinambur fritti, il tutto annaffiato da Prosecchi Valdobbiadene Docg, il Bellini e i Rosé. Delizioso il soufflé ai finferli su specchio di Morlaccocon l'ottimo Manzoni Conegliano Doc. A seguire la pasta di grano duro al raboso, la guancetta di vitello con patatine al rosmarino del bellunese e tapinambur accompagnati dal Carmenere e Raboso Piave Doc. Non potevano mancare i Piavettini (gocce di pane) e l'acqua delle Dolomiti. Ha chiuso alla grande la sinfonia dei dolci Sartorelli accompagnati dal Raboso passito e dalle Acqueviti. *cod 16542*

In Abruzzo arriva Ekk: ospitalità, prodotti tipici e natura

La cantina storica Santangelo, ai piedi dello splendido borgo di Città Sant'Angelo, a pochi chilometri da Pescara, si trasforma in polo delle eccellenze d'Abruzzo grazie a un mercato delle tipicità, a un ristorante, a un laboratorio del gusto e a un centro vivaistico di oltre 6mila metri quadrati.

È questo Ekk, il progetto partito dall'intuizione dell'imprenditore florovivaistico **Umberto Febo**. «L'idea - spiega - è nata durante un viaggio di lavoro in Scozia. Si tratta di un progetto ambizioso che vuole far conoscere la nostra regione in modo qualificato e innovativo. Su una superficie di 10mila mq coperti troveranno spazio ben 6 attività unite dagli stessi comuni denominatori: la tradizionale ospitalità, il tempo libero e il mangiar bene». Le attività saranno Ekk Hotel, Ekk Tipico d'Abruzzo, Ekk Ristorante, Ekk Garden, Ekk Cafè, Ekk Centro Business. *cod 16345*

foto Giulio Ziletti

Tunisi a Firenze

Un positivo incrocio di culture con l'attrattiva della buona cucina

di Alessandro Maurilli

Dal 20 al 26 settembre Piazza della Santissima Annunziata, cuore di Firenze, si chiamerà "Piazza Tunisi". La Settimana tunisina a Firenze, questo il nome dell'iniziativa, porterà addirittura i dromedari del deserto di Tozeur nel cuore della città toscana per celebrare una cultura, quella maghrebina, che negli ultimi anni si è sviluppata fino ad arrivare a toccare i mercati occidentali.

Un ristorante sempre aperto, a pranzo e a cena, sarà un luogo di incontro per tutta la settimana: oltre 20 chef tunisini si daranno il cambio per preparare le specialità di questa terra: dagli antipasti a base di pasta fillo, fino ai cous cous reali con carne e pesce provenienti direttamente dal nord dell'Africa. Non mancherà anche il *suk* arabo con oltre 30 artigiani che proporranno la cultura e l'arte di questo Paese che molto punta sul turismo di qualità con benessere e sport come cavalli di battaglia dell'offerta.

A far da testimone all'evento il console onorario, **Gualserio Zamperini** (*a sinistra nella foto, insieme al ministro per il turismo tunisino, Slim Tlatli*), che proprio per la sua grande passione rappresenterà il ponte tra Italia e Tunisia.

«Questo evento vuol essere solo il primo di una lunga serie di iniziative che porteranno la cultura araba in Italia - spiega il console Zamperini - che io ho avuto modo di conoscere in oltre 20 anni di viaggi in Tunisia e che ora ho l'onore di poter rappresentare nel mio Paese, a partire proprio da Firenze, la mia città».

Ogni serata sarà animata da spettacoli di artisti di vario genere. Ma soprattutto i sapori rappresentano un importante elemento di attrazione: nel corso dei secoli la cucina tunisina è stata influenzata da molti influssi stranieri, soprattutto turchi, andalusi e francesi che uniti alla materia prima di questo Paese hanno saputo trasformarsi. *cod 16326*

Un fiume di storia, viaggio dal Tevere agli Appennini

di Mariella Belloni

"Tevere, un fiume di storia" è un progetto interregionale che coinvolge la Regione Umbria e la Regione Toscana; gli "Itinerari della dorsale appenninica" è un progetto interregionale che coinvolge la Regione Umbria e la Regione Marche. Ed è nella prospettiva di promozione e valorizzazione, anche ai fini turistici, che entrambe i progetti mettono in luce le caratteristiche e le offerte di questo splendido territorio, e si propongono quindi come strumento di scoperta di un vasto e ricco patrimonio naturale e paesaggistico nel vero e proprio "cuore verde" d'Italia.

Via libera dunque agli itinerari a piedi o in bicicletta dal monte Fumaiolo ad Alviano (Tr): 8 tappe lungo il fiume Tevere, tra oasi e aree protette. Altrettanto ricco di attrattive è il vasto e affascinante territorio della dorsale appenninica, che prevede anche la degustazione di prodotti enogastronomici di alta qualità e la pratica di vari sport ambientali in una palestra naturale a cielo aperto. L'arte del "mangiare bene" è propria dell'Umbria, presente sia nei grandi centri che nei paesi più piccoli. Senza dimenticare gli ottimi vini. *cod 16067*

Fenomenologia del menu a prezzo fisso

Quando la creatività si racconta in "certe notti"

di Guerrino Di Benedetto

Con l'estate e il caldo, un caldo afoso e appiccicoso che ha attanagliato le città e i Paesi, nella perenne ricerca di refrigerio sono arrivate le sagre, le feste di paese e ultime, ma non ultime, le notti colorate: la notte bianca, la notte rosa, la notte dell'amicizia, eccetera. Così a ogni notte non poteva mancare il suo menu fisso.

Ormai abbiniamo tutto, la notte ha i suoi piatti, il giorno ne ha altri, il pomeriggio ha l'happy hour, la mattina è al momento in attesa. E allora per questo articolo cominciamo con un tributo a Ligabue e a una di quelle canzoni che hanno fatto la storia della musica italiana: "Certe notti". E così "certe notti" ci ritroviamo al Kristall Bar (*nella foto in alto a destra*), per un risotto ai funghi e salsiccia, veramente in stagione, leggero per le notti estive, magari accompagnato con una salamella e patatine fritte (sempre immancabili); le bevande sono incluse, per fortuna che c'è la musica, per smaltire le calorie e i grassi accumulati, ma quella salsiccia la digeriremo "domani", e la notte sarà veramente bianca, anzi arcobaleno, purtroppo anche per chi ci sta vicino...

Ma poi il nostro viaggio nella notte continua e "certe notti" ci sediamo al Ristorante Napoleone (*nella foto sotto*) e ordiniamo una "Zigonia", nessuno sa che cos'è anzi sfido i lettori a darmi una risposta, su internet la ricerca dà solo Zingonia, un paesone vicino Bergamo... Allora apriamo la sfida. Appena ci sediamo arrivano le patatine fritte in omaggio, poi ordiniamo una costata e arrivano le patatine ancora in omaggio. Tutto ciò che consumiamo è accompagnato dalle patatine in omaggio, che bello, e poi dicono che i ristoratori non regalano mai niente. E allora da Napoleone *pommes frites* o meglio *French fries*, patatine fritte *über alles*!

Non ci resta che concludere con il jingle di: "certe notti la macchina è calda, dove ti porta lo decide lei, certe notti..." non hanno colore se non quello dei soldi facili dei menu fissi. Ma poi ci ritroviamo tutti al Roxy Bar per un potente digestivo alle cento erbe. Prosit.
cod 16296

SCATTATE E INVIATE

Il nostro viaggio continuerà sui prossimi numeri, arricchito di nuovi fenomeni e tendenze. Rinnoviamo l'invito ai nostri lettori: inviate mail a **redazione@italiaatavola.net** allegando i vostri scatti.

L'AUTOLESIONISMO DEGLI OPERATORI *di Renato Andreolassi*

In & out. Chioschi, agriturismi e Autogrill

Ritorniamo a parlare degli agriturismi. Come sempre esperienza personale. Splendida posizione sulle colline bresciane nell'altopiano di Cariadeghe di Serle (Bs). Serata calda, estiva. Due antipasti e due primi piatti, acqua e vino, 40 euro. Prezzo - si dirà - nella norma. Nella norma un tubo. Gli agriturismi per loro natura producono e vendono direttamente frutta, verdura, carni e latticini. Tutto vero, ma il prezzo è reale? Come al solito si predica, si predica, e poi alla resa dei conti... il conto è da ristorante. Dimenticavo, una vaschetta di gelato finale, prodotto da agrigelateria, 4 euro!!! A parte.
E andiamo avanti. Che dire degli Autogrill? Citiamo ad esempio quelli sulla camionabile della Cisa, La Spezia-Parma e viceversa. Pulizia? Qualità? Gentilezza? Efficienza?

La stagione estiva, certo, induce a qualche rilassatezza o a non tollerare troppo i vacanzieri. Certi caffè però sono indimenticabili. E che dire delle "fresche e fragranti" brioches con spremuta a 3,85 euro? Meglio uscire dall'autostrada e cercare un bar per un buon caffè. Stessa situazione, più o meno, sull'autostrada Bs-Cr-Pc. Forse gli Autogrill nella stagione estiva sono isole dove tutto è concesso. Ma qualche controllo in più non guasterebbe da parte delle società di gestione. Un inno infine ai chioschi. Angurie, gelati, frutta fresca, la vera alternativa all'afa opprimente di luglio e agosto. Ma per favore evitateci spiedi e cotechini. Aspettiamo l'inverno. Così come l'ormai fin troppo mitico "toro allo spiedo". Ma ci sono così tanti tori in giro? *cod 16365*

Forno Gaspari, 50 anni
Amici della Tavola in festa a Civago

di Carlo Musajo Somma di Galesano

Lo scorso luglio Civago (Re), paese dell'Appennino toscoemiliano a oltre 1.000 metri, a due passi dalla Garfagnana, ha ospitato un evento importante: la festa per i 50 anni d'attività del Forno Michela Gaspari. Il presidente nazionale e la vicepresidente del Sodalizio "Amici della Tavola", Carlo e Maria Grazia Musajo Somma di Galesano, già il 16 luglio 2005 avevano premiato l'attività del Forno di Civago conferendo il "Nastro Bordeaux ad honorem" a Michela Gaspari, e a suo marito Luca Macchiaroli.

In occasione dei 50 anni di fondazione del Forno di Civago, il presidente nazionale e la vicepresidente, coadiuvati dal consigliere nazionale Aldo Bertozzi, dallo Storico Enrico Cafari Panico, dai genitori di Michela, Loris e Bruna, presenti il marito Luca Macchiaroli e il figlio Micail, hanno premiato Michela Gaspari con l'artistica targa del Sodalizio "Amici della Tavola". Fra gli intervenuti alla festa vanno ricordati il sindaco di Villa Minozzo Luigi Fiocchi con l'assessore alle Attività Produttive Agnese Lazzari, che hanno a loro volta premiato Michela Gaspari con una targa ricordo, l'assessore Provinciale, il rappresentante della Pro Loco che ha premiato la titolare del Forno con la targa della "Pro Loco di Civago". *cod 16507*

Confraternita dell'ostrica di Bretagna
Nominati a Venezia i nuovi cavalieri

Debutto ufficiale in grande stile lo scorso luglio a Venezia del corpo diplomatico della Confrérie des chevaliers de l'huitre de Bretagne. La Confraternita, nata nel secolo scorso per tutelare nel mondo l'ostrica coltivata nel sud della Bretagna, ha scelto la terra di Prosecco come sede della sua ambasciata: un avvenimento simbolico per la Serenissima, i cui fasti di repubblica marinara sono legati alla Francia. Ad animare l'evento sono stati l'ambasciatore Gildo Carabelli, già vicepresidente Onaf e membro della Confrérie parisienne de la sciabre d'or dello Champagne, che con una suggestiva cerimonia ha nominato i nuovi cavalieri, e Paola Budel, cuoca bellunese della scuola di Gualtiero Marchesi e Michel Roux che ha dato la sua raffinata interpretazione delle ostriche bretoni. **(M.M.)** *cod 16116*

VARZI FESTEGGIA 10 ANNI DI CONFRATERNITA DEL SALAME

La località in provincia di Pavia ha ospitato una festa per celebrare il decennale di fondazione della Pegaso, Confraternita del salame di Varzi. Presenti alla giornata numerosi rappresentanti del settore, docenti, allevatori e produttori. Poi gli stand gastronomici per scoprire le qualità del salame, la sfilata delle "majorettes" di Montedine (Cr), banda musicale di Langhirano (Pr) e il gruppo di sbandieratori di Castell'Alfero (At). **(M.F.)** *cod 16398*

CLUB BUONGUSTAI BERGAMO ALLA SCOPERTA DEI TESORI DEL LAGO DI SARNICO

"La Sarneghera - Il lago e il Liberty di Sarnico" è stato il tema dell'ultima gita estiva del Club dei Buongustai di Bergamo. Dopo il giro in battello con sosta a Montisola (Bs), il gruppo si è fermato al ristorante "Belaeta" di Sarnico (Bg), dove ha potuto degustare un menu a base di pesce. In abbinamento spumante brut e vino bianco dell'Azienda Tenuta degli Angeli. *cod 16832*

Chi ha il gusto della tradizione
sa di che pasta siamo fatti
POKER
Prodotti tradizionali bergamaschi
Casonsèi de la Bergamasca
Scarpinòcc de Par
Ravioli con formaggella di monte
Fagottini di polenta
Foiade di mais
I "Casonsèi de la Bergamasca"
sono garantiti dal marchio
POKER DI CARISSIMI ROSA E C. SNC
Tel. 035 581454 - Fax 035 4521327
www.raviolificiopoker.it - e-mail: info@raviolificiopoker.it
BERGAMO

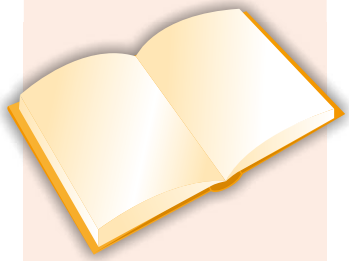
Duemila cantine su Slow Wine 2010

È prevista per ottobre l'uscita dell'attesa guida "Slow Wine" (2mila cantina visitate, 20mila vini degustati e 150 collaboratori coinvolti). «Questa guida è figlia dei numerosi stimoli che continuamente ci giungono dagli amanti del vino della nostra rete associativa: l'enologia è sempre presente nel pensiero e nelle iniziative Slow Food. Voglio perciò sottolineare che questa pubblicazione è solo una parte del nostro impegno dedicato alla vitivinicoltura». È quanto ha detto **Roberto Burdese**, presidente Slow Food Italia.

«Slow Wine è anche il frutto del notevole sforzo e lavoro della nostra casa editrice, con l'impiego di risorse e intelligenze nuove e un partner importante come Giunti. A riprova di questo voglio annunciare che ci saranno le edizioni in inglese e tedesco, il formato elettronico e le relative applicazioni per smartphone, e il libro avrà grafica e linguaggio innovativi», ha rivelato **Marco Bolasco**, direttore Slow Food Editore.

Novità la presenza nelle schede delle "carte d'idenità" delle cantine con le informazioni che i vignaioli hanno fornito sotto propria responsabilità. Una sorta di autocertificazione, ma con la garanzia del rapporto che è stato instaurato coi curatori della guida. **(G.N.)** *cod 16151*

Slow Wine 2010
di Giancarlo Gariglio e Fabio Giavedoni
Slow Food Editore



I RISTORANTI ROMANI DE LA REPUBBLICA

Anche quest'anno *La Repubblica* propone la sua ormai tradizionale "Guida dei ristoranti di Roma 2010-2011" (120 pagine, 12,90 euro). In questa settima edizione ci sono alcuni cambiamenti che rendono più leggibile le proposte dei locali: per i 100 ristoranti è stata introdotta una doppia scheda, una dedicata al cibo e l'altra pensata per la cantina. Un chiaro simbolo indica i locali storici di Roma e c'è una nuova sezione dedicata ai cocktail bar. *cod 15985*

Tre Olive Slow a 60 oli italiani

Per la 10ª edizione la "Guida agli extravergini 2010" edita da Slow Food contiene una selezione di 984 oli eccellenti per un totale di 706 aziende selezionate. Ben 60 prodotti, due in più dell'anno scorso, hanno guadagnato le Tre Olive, il massimo riconoscimento attribuito per segnalare la qualità assoluta. L'edizione 2010 apre con una novità: una pagina dedicata alle aziende più affidabili, fedeli al territorio e costanti nel raggiungere gli standard qualitativi, mentre le realtà che hanno raggiunto per 10 volte il massimo riconoscimento sono state premiate con la "Ghirlanda d'olivo". Inoltre, compare per la prima volta l'Oliva sorridente, il simbolo che contraddistingue gli oli dell'Emozione, quelli che non presentano tutti i requisiti per raggiungere il vertice, ma hanno conquistato i degustatori per particolari pregi e originalità espressiva. *cod 15871*

La salute vien mangiando Parola di Circiello

Il libro "La salute vien mangiando" è la raccolta delle 200 ricette che Alessandro Circiello ha eseguito nella trasmissione televisiva "I fatti vostri". Ricette per tutti, replicabili, per una nuova proposta di cucina: semplice, modernamente minimalista, che diventa anche salutista, con preziosi consigli sui giusti metodi di cottura. Rigoroso nella sua linearità il Circiello-pensiero punta al semplice, al bello e al buono. L'alimento - scrive - solo trattato con semplicità e spogliato dall'inutile può esprimere al massimo le qualità. Il bello è importante come espressione visiva di tutti i valori e infine, sul buono, c'è da scommetterci. **(M.M.)** *cod 15937*

Gambero di Roma, 400 indirizzi golosi

Mangiar bene? A Roma si può, e c'è da scegliere tra ristoranti stellati, alberghi, trattorie, birrerie, locali etnici o di pizza a taglio, wine bar e negozi di specialità alimentari. Sono 400 i locali segnalati dalla 21ª edizione della Guida di Roma del Gambero Rosso, curata da Clara Barra e da Giancarlo Perrotta. Praticamente c'era tutto il mondo della ristorazione capitolina.

Heinz Beck con la sua Pergola dell'Hotel Rome Cavalieri si conferma al vertice, affiancato da Anthony Genovese de Il Pagliaccio e Salvatore Tassa de Le Colline Ciociare di Acuto (Fr). Dietro di loro assegnate le due forchette a ben 27 ristoranti fuori e dentro città. **(M.M.)** *cod 16066*

www.buonalombardia.it

Prodotti tipici Educazione alimentare
Ricette lombarde Itinerari e Agriturismo

LOMBARDIA. **COSTRUIAMOLA INSIEME.**

RegioneLombardia
Agricoltura

I nostri amici Bilancia

Massimo Bottura
30 settembre 1962
cuoco

Roberto Carcangiu
12 ottobre 1964
cuoco

L'astrologa **Susy Grossi**
abbina zodiaco
ed enogastronomia
www.astroconsulti.net
www.susygrossi.it

ARIETE (21/03 - 20/04)

Certe urgenze si ridimensionano e diminuiscono l'impellenza. Ora le cose stanno tornando alla normalità, consentendoti di perfezionare idee, progetti e impegnativi disegni personali e lavorativi. Ma lo stress è stato notevole, proponendoti anche di ovviarlo con robuste e ripetute soste su deschi faraonici... Ti pare il caso di gettare alle ortiche mesi e mesi di sacrifici?

GEMELLI (21/05 - 21/06)

Buon momento per le tue iniziative, che partono con il piede giusto di avanzamenti veloci favoriti da Nettuno, Saturno, Venere e Marte. Con la persona cara l'accordo è totale: verte su tutto e vi unisce in maniera straordinaria. L'entusiasmo attuale ha le sue belle ripercussioni anche nell'appetito a tavola, ma chi ha mai detto che sia un male?

LEONE (23/07 - 22/08)

Sei la persona sulla quale poggia tutta l'organizzazione familiare e che soppesa le decisioni più importanti. Fatti aiutare, allarga il gruppo di chi decide con maggiore democrazia, rendendo anche altri partecipi delle delibere necessarie. Rinuncia a un potere troppo marcato, e rinuncia a qualche cena e qualche pranzo per tornare perfettamente in linea...

BILANCIA (23/09 - 22/10)

Da tempo non vivevi un mese così intenso e pieno di spunti differenti: Saturno ti dà rigore, Marte suggerisce vulcanico impeto e Venere appoggia il garbo. E in amore eros, passionalità e tenerezza vanno a braccetto. In cucina sarai uno stupefacente tornado di appetitosa creatività ma quando finisci ci vorrebbe uno stuolo di inservienti per riparare al caos.

SAGITTARIO (23/11 - 21/12)

Il clima della vita a due deve essere riscaldato dalla passione e reso più caldo da una brillante intesa erotica. Il tallone d'Achille del lavoro è che le tue intelligenti e lucide idee spesso cadono nel vuoto. E se cercassi orecchie più attente a ciò che hai da proporre? Mangia a orario senza spiluccare tutto il giorno. Se ne avvantaggiano sia la silouette sia lo stomaco.

ACQUARIO (21/01 - 19/02)

Sponsorizzata da Saturno, Marte, Venere e anche dal Sole la tua inventiva fa passi da gigante, e professionalmente ne trarrai benefici. Guardati intorno: c'è chi ha una passione per te che solo tu ignori... Nutriti di proteine, cioè i "mattoni" con i quali è composto di base e ricomposto nel periodico ripristino tutto il tuo organismo. Starai bene, sano e in salute.

TORO (21/04 - 20/05)

Con tenacia e ferrea disciplina sei arrivato a risultati magnifici. Il solo dettaglio che dovrà essere corretto è una certa mancanza di liquidità, dovuta al fatto che le cifre pattuite stentano ad arrivare nelle giuste date. Prima di dichiarare battaglia verifica con discrezione i motivi tecnici. Venere benevola ti rende ansiosissimo di recuperale linea, armonia e agilità.

CANCRO (22/06 - 22/07)

Ascolta le esortazioni di chi ha a cuore il tuo bene: saprà indirizzarti verso il meglio: ma a settembre dovresti chiederti se quello che stai facendo è veramente quello che desideri, che speri diventi il tuo lavoro definitivo. Dovresti dedicare la tua attenzione alimentare a cibi più corposi, piatti costruiti e solidamente sostanziosi. Basta con le creme...

VERGINE (24/08 - 22/09)

Nel lavoro è il momento di stringere con la solidarietà quei rapporti fra colleghi che ti consentono di creare un team affiatato, uno staff efficiente e pieno di iniziative. La creatività per te prende canali inusuali, per esempio potrebbe valorizzare le tue doti di cuoco. Farai allora assaggiare ai tuoi amici i deliziosi piatti imparati di persona durante le recenti vacanze.

SCORPIONE (23/10 - 22/11)

Torna a essere il dialogo e la confidenza il fulcro dell'intesa sentimentale: non c'è persona con la quale ti trovi meglio... Proposte di condivisioni e d'iniziative interessanti ti raggiungono, ma non sono molto ben chiare sul fronte della condivisione economica. Chiarisci, e poi... rivolgiti spesso al piatto unico per non perdere tempo e controllare calorie.

CAPRICORNO (22/12 - 20/01)

Avrai un rientro nel quale occorrerà ingranare subito la quinta, per procedere spediti e in fretta verso orizzonti allettanti e soddisfacenti. Incrementa la confidenza e l'intimità con la persona cara e crea un clima più simpatico nel lavoro. Poi ricordati che la seduzione passa attraverso l'approccio e la seduzione a tavola...

PESCI (20/02 - 20/03)

Procedi a piccoli passi nel riprendere i doveri e gli obblighi, una volta tornati a casa. Non avere fretta, neppure nel dare alla persona amata certezze sulla solidità del tuo affetto: lascia che per qualche tempo si arrovelli di dubbi! Farà bene a entrambi... Come ti farà bene bere acqua minerale, sorbire spesso tisane e tè verde, infusioni e zuppe contadine serali.

&Italia a Tavola
CONSULTAZIENDA
info line 039.587356
039.587342
www.consultazienda.it
www.italiaatavola.net

offerte e ricerche

Cerchi personale?
Inserimento offerta ed invio immediato del repertorio del personale disponibile, offerte illimitate ... il tuo Ufficio Risorse Umane!

Vuoi cedere l'attività?
Pagina web dedicata alla cessione, inserimento immediato, invio repertorio potenziali acquirenti e ... 0 costi di agenzia!

Offerte Lavoro

Chiama la redazione e scopri le promozioni in corso per cercare personale

• **RIST.-PIZZ.** in LOMBARDIA cerca **1 CUOCO + 1 CAMERIERE + 1 BARISTA** a tempo indeterminato - specializzato in pesce
• **RIST.** in TOSCANA cerca **1 CUOCO** da settembre a tempo indeterminato
• **RIST.-PIZZ.** in MESSICO cerca **1 CUOCO O 1 AIUTO CUOCO** a tempo indeterminato - nuova attività
• **RIST.-PIZZ.** in BELGIO cerca **1 CUOCO + 1 PIZZAIOLO** - persone serie, esperte, età 30/45 anni e conoscenza lingua francese
• **RIST.-PIZZ.** in LOMBARDIA cerca **1 PIZZAIOLO + 1 CAMERIERE** per lavoro fisso o stagionale - forno elettrico - in sala richiesta conoscenza lingue
• **RIST.** in SPAGNA cerca **1 CAPO CUOCO + 2 CAMERIERI** dal 1 settembre - richiesta esperienza e max serietá -p referibili conoscenze enologiche e scuola alberghiera
• **SELF SERVICE** in PIEMONTE cerca **1 CUOCO PER GESTIONE CUCINA E PERSONALE** - richiesta serietà, impegno ed esperienza
• **RIST.-PIZZ.** in SVIZZERA cerca **1 PIZZAIOLO** da subito a tempo indeterminato - persona pulita, esperta forno elettrico 120/150 pizze giornaliere
• **BAR** in LOMBARDIA cerca **1 ADDETTO GESTIONE DEL PERSONALE + ADDETTO BAR** a tempo indeterminato - bella presenza, dinamicità e motivazione
• **RIST.-PIZZ.** in MOLISE cerca **1 AIUTO CUOCO** a tempo determinato - persona giovane, educata, pulita e con un minimo di esperienza

Ricerche Lavoro

• **BARISTA/CAMERIERA** età 18 esp. 3 - ingl. discreto - per Italia
• **BARISTA/CAMERIERE** età 46 esp. 15 - ted. di servizio - per Italia/estero
• **BARISTA/CAMERIERE** età 19 esp. 6 - Russo e Ukraino - per Italia/estero
• **BARMAID** età 31 esp. 4 - rumeno madrelingua - per Italia
• **BARMAN** età 25 esp. 3 - ingl. buono - per Italia/estero
• **BARMAN** età 54 esp. 25 - AIBES - per nord/centro Italia
• **BARMAN/CAMERIERE** età 27 esp. 3 - sc.alberg. - per estero
• **BARMAN/GELATIERE** età 58 esp. 40 - per Italia/estero
• **CAMERIERA/BARISTA** età 35 esp. 10 - franc. scol. - per Italia/estero
• **CAMERIERE** età 25 esp. 5 + 5 stagioni - ingl. e franc. buono - per Italia/estero
• **CAMERIERE** età 21 esp. 3 - per estero
• **CAMERIERE** età 38 esp. 15 - ted. buono e ingl. scol. - per Italia
• **CAMERIERE** età 31 esp. 6 - per Italia/estero
• **CAMERIERE CHEF DE RANG** età 32 esp. 13 - sc.alberg. - ingl. ottimo e franc. e ted. buono - per Italia
• **CAMERIERE CHEF DE RANG** età 42 esp. 25 - ingl. medio - per nord Italia
• **CAMERIERE COMMIS DE RANG** età 20 esp. 4 stagioni - sc.alberg. - per Italia/estero
• **CAMERIERE/MAITRE** età 59 esp. 40 - sc.alberg. - ted. e ingl. - per Italia/estero
• **CAMERIERE/MAITRE/SOMMELIER** età 43 esp. 25 - ingl. scol. - per Italia/estero
• **CAPO CUOCO** età 50 esp. 27 - ted. e franc. - per estero
• **COMMIS DI CUCINA** età 19 esp. 2 - sc.alberg. - per Italia/estero
• **COMMIS DI CUCINA** età 32 esp. 1 stagione - ingl. scol. - per Italia
• **COMMIS DI CUCINA** età 20 esp. 3 - per centro Italia
• **COMMIS DI CUCINA** età 19 esp. 2 - sc.alberg. - per Italia/estero
• **COMMIS DI CUCINA/BARISTA** età 34 esp. 10 - sc.alberg. - per centro/nord Italia
• **COMMIS DI CUCINA/CAMERIERE** età 59 esp. 40 in proprio - per Italia
• **CUOCA** età 44 esp. 5 - per Italia/estero
• **CUOCO** età 31 esp. 15 - per Italia
• **CUOCO** età 53 esp. 25 - sc.alberg. - franc., ingl. e arabo - per Italia/estero
• **CUOCO** età 30 esp. 12 - sc.alberg. - per nord Italia
• **CUOCO** età 39 esp. 14 - per Italia/estero
• **CUOCO** età 52 esp. 30 - per Italia/estero
• **CUOCO** età 35 esp. 10 - per centro/nord Italia
• **CUOCO** età 40 esp. 15 - per Italia/estero
• **CUOCO** età 36 esp. 12 - per Italia
• **CUOCO** età 39 esp. 15 - ingl. e spagn. ottimo - per Italia/estero
• **CUOCO** età 25 esp. 8 - per Italia/estero
• **CUOCO** età 40 esp. 20 - franc. e arabo - per nord Italia/estero
• **CUOCO** età 28 esp. 11 - sc.alberg. - ingl. buono - per Italia/estero
• **CUOCO** età 30 esp. 7 - ingl. scol. - per nord Italia/estero
• **CUOCO** età 21 esp. 6 - ingl. , ted. e spagn. - per Italia/estero
• **CUOCO** età 21 esp. 3 stagioni + stage - franc. e ingl. - per Italia
• **CUOCO CAPO PARTITA** età 26 esp. 10 - sc.alberg. - per Italia
• **CUOCO CAPO PARTITA** età 33 esp. 4 stagioni - sc.alberg. - per Italia/estero
• **CUOCO CHEF** età 42 esp. 20 - sc.alberg. - ingl. - per centro Italia
• **CUOCO CHEF** età 41 esp. 20 - ingl. - per Italia/estero
• **CUOCO CHEF** età 46 esp. 25 - ted. - per nord Italia
• **CUOCO CHEF** età 39 esp. 25 - sc.alberg. - ingl. buono - per estero
• **CUOCO CHEF** età 47 esp. 30 - per Italia/estero
• **CUOCO CHEF** età 42 esp. 16 - per centro/nord Italia
• **CUOCO CHEF** età 41 esp. 25 - sc.alberg. - franc. - per Italia
• **CUOCO CHEF** età 40 esp. 21 - spagn. e russo buono, ingl. scol. - per Italia/estero
• **CUOCO CHEF DI PARTITA** età 46 esp. 27 - per Italia
• **CUOCO/CAMERIERE CHEF DE RANG** età 52 esp. 35 - ingl. - per Italia/estero
• **CUOCO/PIZZAIOLO** età 45 esp. 30 - spagn. e ingl. - per Italia/estero
• **CUOCO/PIZZAIOLO** età 56 esp. 40 - sc.alberg. - ted. - per Italia/estero
• **CUOCO/PIZZAIOLO** età 32 esp. 12 - spag. ottimo e ingl. buono - per estero
• **1 CUOCO + 1 CAMERIERA** età 59/56 esp. 30/30 in proprio - per Italia/estero
• **GENERICO** età 33 esp. 10 - ingl. - per Italia
• **GENERICO/LAVAPIATTI** età 21 esp. 1 stagione - ingl. buono - per Italia/estero
• **PIZZAIOLO** età 37 esp. 15 - per Italia
• **PIZZAIOLO** età 36 esp. 11 - spagn. - per Italia/estero
• **PIZZAIOLO** età 43 esp. 15 - ingl. e franc. - per Italia/estero
• **PIZZAIOLO** età 25 esp. 8 - per Italia/estero
• **PIZZAIOLO** età 30 esp. 13 - ingl. scol. - per estero
• **PIZZAIOLO** età 43 esp. 28 - sc.alberg. - ingl. e franc. scol. - per Italia
• **PIZZAIOLO** età 32 esp. 9 - per Italia/estero
• **PIZZAIOLO** età 36 esp. 20 - ingl. - per Svizzera
• **PIZZAIOLO** età 46 esp. 10 - per Italia/estero
• **PIZZAIOLO** età 40 esp. 25 - per Italia/estero
• **PIZZAIOLO** età 49 esp. 18 - per Italia/estero
• **PIZZAIOLO** età 39 esp. 20 - ingl. buono - per nord Italia/estero
• **PIZZAIOLO** età 30 esp. 10 - sc.alberg - ingl. e franc. discreto - per nord Italia
• **PIZZAIOLO** età 40 esp. 10 - spagn. e portoghese - per Italia/estero
• **PIZZAIOLO** età 45 esp. 20 - ted. - per Italia
• **PIZZAIOLO** età 38 esp. 20 - per Italia
• **PIZZAIOLO** età 47 esp. 12 - franc. ottimo - per Italia/estero
• **PIZZAIOLO ELETTRICO** età 43 esp. 10 - per Italia/estero
• **PIZZAIOLO/COMMSI DI CUCINA** età 24 esp. 2 + 2 stagioni - per Italia
• **PIZZAIOLO/CUOCO** età 45 esp. 23 - sc.alberg. - per Italia
• **ROSTICCIERE/GASTRONOMO** età 49 esp. 25 - per Italia/estero

Offerte Attività

PROMOZIONE Realizzazione GRATUITA della Tua pagina personalizzata

• **RIST.PIZZ.** in VENETO in vendita - edificio indipendente di mq. 500 in zona di forte passaggio - ambiente classico/moderno ristrutturato nel 2009
• **RESIDENCE** in SICILIA in vendita o gestione - sito in centro città e poco distante dal mare
• **HOTEL***-RIST.-BAR** in TRENTINO in gestione il ristorante, in vendita il bar, l'immobile e l'attività storica - 26 camere, 2 stabili attigui e 3 appartamenti di 100 mq.
• **BAR-TAVOLA CALDA** in EMILIA ROMAGNA in vendita o in aff.con opz. d'acquisto - attività sita in centro di mq. 220 e mq. 60 est. con 160 posti
• **RIST.** in VALLE D'AOSTA in vendita - attività di livello costituita da 2 sale di 130 mq. con 30 coperti
• **RIST.PIZZ.** in CAMPANIA in vendita o affitto d'azienda - 40 posti int. e 60 est. con giardino di 500 mq. Parco nazionale del Cilento
• **HOTEL***-RIST.** in ABRUZZO in vendita - attività annuale con 44 camere più 2 stanze per disabili - ristrutturato recentemente e camere nuove
• **BAR** in LOMBARDIA in vendita - locale situato su strada di paese di forte passaggio ed è composto da 40 mq. - Posti:15
• **PUB-CANTINETTA** in EMILIA ROMAGNA in vendita - sito nel centro storico in zona di forte passaggio - avviamento decennale
• **COMPLESSO** immobiliare in LOMBARDIA in vendita - ottimo affare adatto a qualsiasi soluzione composto da mq. 2500 su S.S. MI/LC
• **HOTEL***-RIST.** in TRENTINO in vendita - lavoro annuale - 35 camere + 7 appartamenti
• **RIST.-BAR** in PIEMONTE in vendita - in zona turistica lago maggiore - terrazza vista lago - 50 coperti

Ricerche Attività

• **ALBERGO***RIST.** in vendita (valuta immobile) - 34 camere doppie e ristorante con circa 300 posti
• **BAR** in LIGURIA in vendita - locale fronte mare con grande dehor tutto ristrutturato 2009 e fortissimo prediscoteca - unico nella zona.
• **ALBERGO** 3/4 stelle in gestione o in affitto con opz. d'acq. in montagna - attività annuale
• **BAR** in gestione in zona di passaggio - locale con posti a sedere e a gestione famigliare - gestore da 40 anni
• **BAR** in gestione o in affitto con opz. d'acq. nel raggio di 10 km da Montevecchia - gestione famigliare
• **BAR IN STAZIONE DI SERVIZIO** in gestione o come socio nel sud Italia
• **BAR-PASTIC.-GELATERIA** in affitto con opz. d'acq. in centro Italia
• **BAR-PASTICCERIA-GELATERIA** in gestione o in affitto con opz. d'acq. meglio in zona laghi - eventuale appartamento
• **BAR-PASTICCERIA-GELATERIA** in gestione in centro Italia con preferenza Toscana
• **HOTEL** in gestione in zona di passaggio o turistica con 20/30 camere - no zona balneare
• **HOTEL-SPA-RISTORANTE** in gestione o in affitto con opz. d'acq. in Trentino - max 35 camere
• **PUB-PIZZERIA** in gestione nel nord Italia
• **RISTORANTE** in affitto con opz. d'acq. nel centro Italia
• **RISTORANTE-PIZZERIA** in gestione o affitto con opz. d'acq. Lombardia
• **TABACCHI** in affitto con opz. d'acq. nel sud Italia
• **TRATTORIA-RISTORANTE-B&B** in gestione o in affitto con opz. d'acq. in Toscana/Calabria in località balneare - max 60 coperti

COMUNE DI ALDENO

TRENTINO

MondoMerlot

Dal 22 al 24 ottobre 2010

11ª edizione

- appuntamenti enogastronomici
- self-tasting
- cultura e intrattenimento
- degustazioni guidate

Mostra dei Merlot d'Italia

TRENTO MONTE BONDONE VALLE DEI LAGHI Azienda per il Turismo

Cassa Rurale Aldeno e Cadine

CITTÀ DEL VINO

COMUNE DI ALDENO
Tel. 0461.842523/842711
Fax 0461.842140
info@mondomerlot.it
www.mondomerlot.it

Forni Ceky

Forni CEKY.

Belli fuori,
Belli dentro.

FORNI realizzati con tecnica artigianale utilizzando mattoni refrattari della più alta qualità, garantendo un'efficienza calorica e una resistenza all'usura maggiori.

BRUCIATORI originali Ceky, non necessitano di ventilazione e allacciamenti elettrici, garantendo maggior sicurezza e facilità di manutenzione. Funzionano con ogni tipo di gas e consentono consumi energetici ridotti.

PIZZA CONCEPT realizzazione di pizzerie complete , studiate sulla base delle necessità proprie di ogni singolo cliente.

CUPOLE INTERAMENTE REALIZZATE IN MATTONI REFRATTARI: CONSUMI RIDOTTI E MAGGIORE DURATA NEL TEMPO.

FORNI esternamente rifiniti e completamente personalizzabili nei rivestimenti. Realizzati su misura per soddisfare qualsiasi esigenza.

PIZZA CONCEPT Studio, progettazione e montaggio di soluzioni personalizzate. L'isola allestita soddisfa ogni esigenza.

Forni Ceky | 25030 LOGRATO (BS) - Via Industriale 21/23 | Tel. 030.9972249 | Fax 030.9972818 | E-Mail: ceky@ceky.it